

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru fursecuri

200 g	Gălbenuș de ou (aprox. 10 bucăți)
140 g	Zahăr pudră
160 g	Făină, grâu
10 g	Zahăr vanilat Bourbon
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată

Pentru glazură

150 g	Ciocolată de menaj, albă
20 g	Grăsime vegetală de cocos (precum Ceres)
1 Linguriță	Curcuma măcinată

Pișcoturi sandviș cu glazură de curcuma

30—45 Min.

Pregătire

1. Bate gălbenușurile de ou cu zahărul pudră și zahărul vanilat până când devin spumoase.
2. Încorporează făina de grâu și amestecă până când se formează un aluat fin.
3. Toarnă aluatul într-o pungă de ornat cu o duză perforată și creează fursecuri lungi de 2 cm într-o tavă de copt căptușită cu hârtie de copt.
4. Lasă fursecurile la cuptor la 180 °C folosind setarea de convecție timp de 7-8 minute.
5. Acoperă jumătate din pișcoturi cu jeleu de coacăze și lipește-le cu cealaltă jumătate neacoperită, sub formă de sandviș. Apoi pregătește glazura.
6. Toacă fin ciocolata de menaj albă și topește-o într-un castron la bain-marie.
7. Topește uleiul de cocos într-o altă tigaie mică și dizolvă în el Curcuma măcinată.
8. Amestecă ciocolata de menaj topită cu preparatul de curcuma, înmoaie fursecurile sandviș în glazură și lasă-le deoparte pe un grătar.