



# 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.

## 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

