

Zvezdice s bademima i kakaom

Blagdanski keksići s bademima - malo drugačiji klasik

oko 40 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:
papir za pečenje

Tijesto:
3 bjelanjaka (veličine M)
250 g šećera u prahu
oko 300 g Dr. Oetker Badema
mljevenih
25 g Dr. Oetker Kaka za kolače

Ostalo:
šećer u prahu

1 Priprema:

Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 140 °C
Pećnica na vrući zrak 120 °C

2 Tijesto:

Od bjelanjaka mikserom (metlicama) na najvećoj brzini istucite vrlo čvrsti snijeg. Prosijte šećer u prahu i umiješajte u snijeg. Od smjese oduzmite 2 pune žlice za premazivanje zvjezdica. U snijeg od bjelanjaka na najnižoj brzini pažljivo umiješajte bademe i kakao (oduzmite ½ žličice).

- 3 Pospite radnu ploču šećerom u prahu i izvaljajte tijesto na debljinu od ½ centimetra. Izrežite zvjezdice (oko 5 cm) i položite ih na lim za pečenje. Pomiješajte 3 žličice preostalog snijega s kakaom i stavite u vrećicu za zamrzavanje. Premažite zvjezdice preostalim snijegom. Na vrećici za zamrzavanje odrežite mali otvor u kutu i naštrcajte ukrase. Stavite zvjezdice peći.

Vrijeme pečenja: oko 15 Minuta



Dr. Oetker Hrvatska

Kolačići moraju pri vađenju iz pećnice biti još malo mekani s donje strane. Povucite ih zajedno s papirom za pečenje s lima i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

Tip from the Test Kitchen

- Kako biste od bjelanjaka istukli čvrsti snijeg, važno je da u njima nema nimalo žumanjka te da su posuda i metlice potpuno čiste od masnoće.
- Kalupe za izrezivanje prvo utisnite u šećer u prahu kako se tijesto ne bi za njih lijepilo.
- Zvezdice će ostati sočne ukoliko ih držite u dobro zatvorenim kutijama (oko 2 tjedna).

