

Recept pre vykrajovač na škoricové hviezdy

Číslo výrobku: 690 379

Prísady na cca 50 veľkých škoricových hviezd

Na cesto:

- 500 g mletých mandlí
- 300 g práškového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru/vanilkovej arómy
- 2 zarovnané ČL mletej škorice
- 3 bielky (veľkosť M)
(alebo 2 bielky a 1 PL amaretta alebo rumu)
- 2 ČL medu

Na polevu:

- 100 g práškového cukru
- 1 bielko (veľkosť M)

dobu prípravy: 1 hodina | dobu pečenia: 11 - 13 minút

Príprava

- Príprava cesta:** Na cesto zmiešajte suché přísady. Na to krátko premiešajte mleté mandle s vanilkovým cukrom a škoricou a preosejte práškový cukor.
- Potom pridajte mokré přísady: Pridajte med, bielky a amaretto/rum podľa chuti a mixérom miešajte približne 2 minúty. Následne rukami vymiešate na hladké cesto.
- Príprava polevy:** Na polevu vyšľahajte bielky s práškovým cukrom, kým zmes nebude krémovo-biela a nezíska sirupovú konzistenciu.
- Predhriatie rúry:** Rúru predhrejte na 150 °C (teplovzdušný ohrev).
- Vyval'kanie cesta:** Cesto rozval'kajte medzi dvoma vrstvami papiera na pečenie na hrúbku približne 5 - 7 mm a priamo ho potrite polevou. Najlepšie to ide pomocou šikmej palety, karty na cesto alebo noža.
- Vykrajovanie škoricových hviezd:** Vykrojte škoricové hviezdy a pomocou prenostnej funkcie ich položte priamo na plech vyložený papierom na pečenie.
- Pečenie škoricových hviezd:** Škoricové hviezdy pečte vo vyhriatej rúre 11 - 13 minút a potom ich nechajte vychladnúť na mriežke. Dno škoricových hviezd by malo byť po vybratí z rúry ešte mierne mäkké.