

Fursecuri florentine cu spumă de scorțișoară și portocale



Usor

Ingrediente:

Pentru aluatul florentin:

90 g unt moale
100 g zahăr pudră
1 lingură cu rom sau lichior de portocale
2 plicuri Finesse Pulpă de portocală Dr. Oetker
50 g făină

Pentru decor:

1 plic Decor Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker
15-20 ml apă rece (3-4 lingurițe)

Pentru spuma de scorțișoară:

2 albușuri
70 g zahăr
1 vârf de linguriță cu scorțișoară
1 plic Gelatină Dr. Oetker
100 ml apă rece
1 lingură cu rom sau lichior de portocale
250 ml smântână dulce (32% grăsime)

Pentru garnitură:

3 portocale decojite
zeama de la 2 portocale
3 linguri cu zahăr
1 lingură Gustin Dr. Oetker (amidon din porumb)
3 linguri lichior de portocale

Pentru presărat:

ciocolată rasă de menaj (albă sau neagră)

Mod de preparare:



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Pentru aluatul florentin se freacă untul cu zahărul pudră, romul și Finesse pulpă de portocală, cu ajutorul mixerului, timp de 5 minute. Se adaugă făina cernută și se amestecă. Din aluat se iau porții mici cu o linguriță, se așează la o distanță corespunzătoare în tava tapetată cu hârtie pentru copt, ca să nu se lipească între ele. Tava se introduce în cuptor. După coacere fursecurile se lasă la răcit. Se prepară glazura cu gust de ciocolată cu 15-20 ml apă rece (3-4 lingurițe) conform instrucțiunilor de pe plic, se pune într-un șpritz și se ornează fursecurile răcite.

Cuptor	electric:	180°C	(preîncălzit)
Cuptor	cu gaz:	treapta 3	(preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 8 minute			

Pentru spuma de scorțișoară se bat foarte bine albușurile cu zahărul și se adaugă scorțișoara. Gelatina se pune 10 minute la înmuiat în 100 ml apă rece, apoi se adaugă romul și se încălzește la foc mic sau pe bain-marie, amestecând ușor, până se dizolvă gelatina. Se amestecă 3 linguri cu smântână în gelatina caldă (nu fierbinte). Apoi se încorporează restul de smântână, iar la final albușurile bătute. Compoziția se toarnă într-un vas sub formă dreptunghiulară și se lasă 2 ore la rece. Zeama de portocale se amestecă cu amidonul și se lasă să dea în clocot amestecând ușor. Se ia de pe foc, se adaugă lichiorul și se lasă să se răcească, amestecând continuu. Se obține un sos de portocale. Din spuma de scorțișoară răcită, se formează găluște cu ajutorul unei linguri umezite. Găluștele se decorează cu ciocolată rasă, se servesc cu fursecuri florentine și felii de portocale în sos.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro