

Kranz à la Frankfurt



Usor

Ingrediente:

Pentru aluat:

100 g unt moale sau margarină
150 g zahăr
1 plic zahăr vanilinat Dr.Oetker
4 picături esență de lămâie Dr.Oetker sau ½ flacon esență de rom Dr.Oetker 1 vârf de sare
3 ouă
150 g făină
50 g amidon Gustin
2 lingurițe rase praf de copt Dr.Oetker

Pentru kranz:

1 lingură cu unt
75 g zahăr
150 g migdale decojite și tăiate

Pentru crema de unt:

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr.Oetker
100 g zahăr
500 ml (½ l) lapte
250 g unt moale

În plus:

1-2 linguri dulceață de căpșuni
12 cireșe pentru ornat

Mod de preparare:

Într-un castron se freacă bine cu mixerul untul sau margarina. Treptat se adaugă zahărul, zahărul vanilinat, esența și sarea și se amestecă până se obține o masă omogenă. Fiecare ou se adaugă la treaptă superioară la câte ½ minut. Într-un castron se amestecă amidonul cu praful de copt, se cern și se adaugă peste compoziția anterioară în 2 tranșe la viteză medie.



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



Se încălzește cuptorul. Se unge tava cu grăsime și se tapetează cu făină.

Aluatul obținut se toarnă în formele de briose și se introduce tava în treimea de jos a cuptorului.

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)

Cuptor electric cu suflu de aer fierbinte: 160° (preîncălzit)

Timp de coacere: aprox. 25 minute

După coacere se mai lasă încă 10 minute în formă, cu ajutorul unui cuțit se scot din formă și se lasă pe hârtie de copt să se răcească. Fiecare briosă se taie de 2 ori pe orizontală.

Kranz : migdalele împreună cu untul și zahărul se pun în tigaie pe foc până ce capătă o culoare maronie. Se pune amestecul în formă de șrițat, se închide bine și cu ajutorul unui sucitor se mărunțește fin.

Crema de unt : se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe pachet, împreună cu 100 g zahăr și 500 ml lapte. În timpul răcirii se mai amestecă din când în când.

Untul moale se freacă bine cu mixerul, se adaugă budinca bine amestecată. Atenție : să fie la temperatura camerei !

Cu dulceața bine scursă printr-o sită se unge jumătatea de jos a brișelor. Cu 1/3 din crema de unt se umplu părțile de jos și din mijloc ale brișei și se suprapun.

3 linguri de cremă se pun în forma de șrițat (diametru 8 mm) și se lasă la rece. Cu restul cremei se acoperă brișele în întregime iar peste ele se presară kranzul. În vârful fiecărei brișe se pune un moț de cremă și apoi o cireașă.

Brișele se lasă cel puțin 2 ore la rece.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

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