

Brăduți din bezea

Mici brazi de Crăciun fermecători cu compot de portocale.

despre 19 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 90 Min.



Ingrediente:

Utensils:

Pentru aluat:

135 g făină
75 g unt
1,5 lingurițe Zahăr Vanilat Bourbon
Dr. Oetker
40 g zahăr pudră
1 gălbenuș

Pentru compotul de portocale:

5 buc. portocale
2,5 lingurițe zahăr
12 g glazură de ciocolată albă
1 lingură semințe de cardamom (8
semințe)
anason

Pentru brăduții din bezea:

3 albușuri
3 priză sare
150 g zahăr
0,5 lingurițe Sare de lămâie Dr.
Oetker
1 Colorant alimentar verde Dr. Oetker
Ornamente Bobițe dulci Dr. Oetker

Pentru crema de unt:

175 g unt (moale)
75 g zahăr pudră
0,5 lingurițe cardamon măcinat

1 Pentru aluat:

Pentru aluat, se pun toate ingredientele într-un vas de mixare și se frământă folosind mixerul cu spiralele de aluat până ce se obține un aluat omogen, neted. Se aplatizează și se învelește aluatul în folie de prospețime apoi se lasă la rece pentru cel puțin 30 de minute.

2 Pentru compot:

Pentru compotul de portocale se curăță portocalele în așa fel încât să nu rămână miez alb, se separă segmentele și se stoarce sucul (cca. 130 ml) din ce rămâne după segmentare. Se amestecă zahărul și glazura într-o cratiță mică, se adaugă peste sucul de portocale, cardamomul și anasonul stelat și se omogenizează. Se aduce la fierbere la foc mare amestecând continuu și se fierbe timp de 30 de secunde. Se încorporează segmentele de portocale. Apoi se ia de pe foc și se lasă deoparte.

- 3 Se preîncălzește cuptorul (încălzire sus/jos: 170°C). Pe o suprafață ușor tapetată cu făină se întinde aluatul într-o foaie cu grosimea de circa 3 mm apoi se decupează rondele (ø 6 cm). Se așază rondelele pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și se coc pe grătarul din mijloc al cuptorului timp de circa 13 minute până ce capătă o culoare brun-aurie. Se lasă să se răcească. Se reduce temperatura cuptorului (încălzire sus/jos: 80°C) pentru coacerea brădușilor din beza.

Cuptor electric 170 °C
Groove/Height: central

4 Pentru brădușii de beza:

Pentru brădușii de beza, se bat spumă tare albușurile și sarea într-un vas de mixare folosind mixerul cu paletelile de batere. Se adaugă treptat zahărul. Se bate încă 5 minute până când zahărul s-a dizolvat complet și obțineți un amestec vâscos, cremos. Se încorporează acidul citric și colorantul alimentară verde. Se toarnă spuma într-un poș cu duză în formă de stea și se formează brădușii de Crăciun (ø 5 cm, se poate folosi un șablon de decupare rotund pentru a desena în prealabil șabloane pe o hârtie de copt, dacă este necesar) pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se decorează cu decoruri din zahăr. Se introduce tava pe grătarul din mijloc al cuptorului și se lasă să se coacă (să se usuce de fapt) cca. 3 ore.

5 Pentru crema de unt:

Pentru crema de unt, se freacă untul, zahărul pudră și cardamomul cu mixerul cu paletelile de batere până ce se obține un amestec spumos și cremos. Apoi se toarnă într-un poș cu duză rotundă.

- 6 Se scoate cardamomul și anasonul stelat din compotul de portocale. Se pune puțină cremă de unt pe fiecare rondea, apoi se întinde puțin compot de portocale iar deasupra se așază un brăduș din beza. Se servește imediat sau se păstrează la rece pentru max. 1 oră.

Sfat:

Culoarea copacilor poate fi modificată după dorință. Indiferent dacă sunt aurii, roz sau simpli albi, cu siguranță aceștia vor fi un punct de atracție pe măsuta de cafea în zilele de Crăciun.

Dacă nu aveți glazură transparentă, amestecați 1 lingură amidon de porumb sau cartofi sau 1 lingură de agar-agar cu 1 lingură de zahăr și un lichid, de ex. apă sau suc.