

Brioșe cu brânză și mandarine

Brioșe dulci-acrișoare, o rețetă care te va surprinde plăcut

12 bucăți



grad de dificultate redus



up to 25 Min.



- 1 Se așază formele de hârtie în tava de brioșe. Se preîncălzește cuptorul.
- 2 Pentru aluatul crunch se pun biscuiții într-o pungă de plastic. Punga se închide bine, apoi, folosind un sucitor, biscuiții se zdrobesc fin. Într-o oală se topește untul, după care se ia oală de pe foc, se adaugă biscuiții zdrobiți și se amestecă bine.
Câte o lingură din această compoziție se pune în câte o formă de brioșă, apoi se apasă ușor. Tava se introduce în cuptor pe grătarul din treimea inferioară și se pre-coace.
Timpul de coacere: cca 5 min
- 3 Pentru umplutură, se amestecă toate ingredientele într-un bol, cu mixerul, cu paletele de batere, până se obține o compoziție omogenă, lucioasă. Compoziția se repartizează egal peste aluatul din formele de brioșe apoi se continuă coacerea, iar temperatura din cuptor se reduce.

Cuptor electric 160 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 55 Minute

- 4 Brioșele se lasă la răcit în forme.

Ingrediente:

Pentru tava de brioșe:

12 Forme de hârtie pentru brioșe (cu diametrul de 5 cm)

Pentru aluatul crunch:

100 g biscuiți cu unt și cereale integrale
100 g unt

Pentru umplutură:

300 g brânză cremoasă de vaci
200 g smântână dulce (32% grăsime)
125 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
3 linguri zeamă de lămâie
2 ouă

Pentru glazură:

2 conserve compot de mandarine (masa scursă 175 g)
100 ml suc de mandarine
1 plic Tort-Gelee Transparent Dr. Oetker
2 linguri zahăr
150 ml bitter ex: Aperol

Pentru decor:

fistic mărunțit - câteva bucăți

- 5 Pentru glazură se scurg mandarinele pe o sită, iar din siropul scurs se măsoară 100 de ml. Mandarinele scurse se repartizează peste brișe. Tort-Gelee-ul se prepară așa cum este indicat pe plic, dar cu siropul de compot și cu bitter în loc de apă. Jeleul lichid se toarnă câte un pic peste mandarine, apoi se presară bucățile de fistic. După dorință, brișele se pot pune în alte forme, curate, de hârtie.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.