

Fursecuri cu cremă Nougat

Ispită dulce

despre 50 bucăți



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

225 g făină
1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker
60 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 ou
100 g unt sau margarină moale

Pentru umplură:

100 g alune de pădure
400 g Cremă Nougat cu nuci
100 g unt

Pentru decorare:

3 plicuri Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker
50 g ciocolată albă

- 1 Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește.
- 2 Făina se amestecă cu praful de copt într-un vas înalt. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă totul cu mixerul (cu paletele de frământat), la viteză mică, apoi se continuă la viteză mare, până ce se obține un aluat omogen căruia i se dă forma unei sfere. Aluatul se întinde până ce se obține o foaie de cca. jumătate de centimetru grosime. Din această foaie se taie rondele cu diametrul de cca. 4 cm. Acestea se așază în tava de copt, se introduc în cuptor și se coc pe grătarul din mijloc.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 14 Minute

- 3 Fursecurile se lasă cu hârtia de copt pe un grătar de bucătărie ca să se răcească.

- ④ Umplutura: Alunele se prăjesc într-o tigaie, fără ulei, până ce capătă culoarea brun – aurie apoi se lasă pe o farfurie la răcit. Untul și crema Nougat se pun într-o oală și sub amestecare continuă, se topesc cu grijă, la foc mic, până când se obține o masă cremoasă. Crema se pune într-o pungă mare care se taie la un colț și cu poșul astfel confecționat, se pune crema pe rondelele coapte sub forma unor inele. În mijloc se așază câte o alună. Se lasă în repaus, la rece, cca. 30 de minute.
- ⑤ Decor: Glazura se pregătește conform indicațiilor de pe ambalaj, se taie plicul la un colț și cu glazura se decorează fursecurile, în așa fel încât aluna din mijloc să rămână vizibilă. Frusecurile se păstrează la temperatura camerei pentru ca glazura să se întărească. Ciocolata albă tăiată mărunt se topește pe baie de apă, la foc mic. Se taie un colț mic al pungii și se decorează fursecurile cu glazură albă.

recipe.tip.from.the..

- Puteți adăuga în umplutura și migdale.