



Базельские брусли

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время простоя 3 Hrs
Время приготовления 5 Mins
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

500 г сахара

500 г миндаля, измельченного

2 щепотки корицы, молотой

4 ст. л. муки

4 белка

200 г шоколада, темного

Взбить белок до густой консистенции. Перемешать между собой сахар, миндаль, корицу и муку. Аккуратно вмешать белок. Растопить шоколад, а затем вмешать его в тесто.

Сахар, для раскатки

Раскатать тесто толщиной прим. 1,5 см на посыпанной сахарным песком рабочей поверхности и наметить брусли скалкой с тиснением. Вырезать брусли и выложить на 2 противня, выстланных бумагой для выпечки.

Дать брусли подсохнуть в течение 3 часов.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air

Поставить противни в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air 230 °C в течение 5 Mins

Советы

Брусли также можно подсушить в течение 1 часа в духовой печи с помощью обдува горячим воздухом при температуре 40 °C.

Аксессуары

2 противня





Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

