

Kirsitaskud, õlis küpsetatud

30 tk

2100 g pärimi-muretaigen, vt
põhiresepti

750 g Pasticceria Quick Sour Cherry,
küpsetus- ja külmutuskindel
kasutusvalmis kirsitäidis, 60%
kirsse

150 g kaneelisuhkur, vt põhiresepti



Valmistamine

- Taigen rullida lahti 60x72 cm suuruseks ja lõigata 12x12 cm suurusteks tükkideks.
- Servad pintseldada veega üle ja pritsida sinna kirsitäidist.
- Tainakud voltida kokku kolmnurkadeks ja asetada kerkimisalustele.
- Täiskerkelt lasta pisut taheneda ja küpsetada õlis 175 °C juures ~5 minutit.
- Pärast küpsetamist veeretada kaneelisuhkrus ja puistata peale veidi tuhksuhkrut.
- **Nipp:** Täidiseks võib kasutada ka šokolaadikreemi MI Oven Cioccolatta või pähklitäidist Nugotin.