

Napoleoni mütsi koogid

Taani martsipanikoogikesed



(~75 tk à ~60 cm)

Muretaigen

- 400 g kristallsuhkur
- 600 g või
- 200 g Lubeca martsipani toormass
- 150 g Eifix Vollei, muna
- 1000 g Hellin-nisujahu 550

Martsipanitäidis

- 1200 g Lubeca martsipani toormass
- 500 g kristallsuhkur
- 180 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, munavalge

Nugatitäidis

- 400 g Lubeca pähklinugat, küpsetuskindel

Valmistamine

Segada martsipani toormass, või, suhkur, muna ja jahu ühtlaseks muretaignaks. Panna taigen paariks tunniks külmikusse ja rullida seejärel 3 mm paksuseks. Kasutada kookide põhjade lõikamiseks ümmargust lõikurit (Ø 8,5 cm). Pritsida iga koogi keskele pähklinugatit. Martsipani toormassist, suhkrust ja munavalgest valmistada makroonisegu, vormida 25 g pallideks ja asetada nugati peale. Muretaigen vajutada kolmest küljest makroonimassi poole kokku.

Küpsetada ahju üla- ja alakuumutusega 200 °C juures ~15 minutit; konvektsioonahjus 180 °C juures ~10-12 minutit.

Jahtunult kasta kooginurgad tumedasse šokolaadi.