

Lazdu riekstu stūrīši

Klasiskas ar šokolādi klātas lazdu riekstu kūciņas



Smilšu mīkla:

- 250 g Kristālais cukurs
- 500 g Debic Butter Constant, sviests 82% ar augstu kušanas temperatūru
- 150 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola
- 1000 g Hellin kviešu milti 550 vaniļa, citrons, sāls, pēc vēlēšanās kanēlis

Lazdu riekstu pārklājums (1 plāts 60x40 cm)

- 1200 g Lubeca lazdu riekstu pamatmasa
- 500 g Kristālais cukurs
- 350 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pasterizēt olas baltums sāls
- 600 g Lubeca kapāti lazdu rieksti

Pagatavošana

No sviesta, cukura, olās un miltiem pagatavot labu smilšu mīklu. Izrullēt 2-3 mm biezu, klāt uz 60x40 cm cepamplāts, apbrūnināt krāsnī un spīdumam uzklāt plānu karstas aprikožu marmelādes kārtiņu.

Lazdu riekstu pamatmasu sajaukt ar cukuru un olas baltumu viendabīgā masā, pievienot kapātus lazdu riekstus.

Riekstu masu vienmērīgā kārtiņa uzklāt uz smilšu mīklas pamatnes un cept 210 °C (ar konvekciju 200 °C) temperatūrā ~15-20 minūtes

Karstu sagriezt vēlama izmēra trijstūrīšos. Atdzisušu kūciņu malas iemērk izkausētā tumšā šokolādē.