

Sarapuupähklinurgad

Klassikalised šokolaadi kastetud sarapuupähklikoogid



Muretaigen:

- 250 g kristallsuhkur
- 500 g **Debic Butter Constant**, aastaringsetl kõrge sulamistemperatuuriga 82% või
- 150 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud täismuna
- 1000 g **Hellin-nisujahu 550**
vanill, sidrun, sool, soovi korral kaneel

Sarapuupähklikate (1 plaat 60x40 cm)

- 1200 g **Lubeca sarapuupähkli-toormass**
- 500 g kristallsuhkur
- 350 g **Eifix Konditor-Eiweiss PLUS**, pastöriseeritud kondiitri-munavalge sool
- 600 g **Lubeca sarapuupähklid hakitud**

Valmistamine

Segada suhkur, või, munad ja jahu ühtlaseks muretaignaks. Rullida 2-3 mm paksuseks, jaotada 60x40 cm suurusele plaadile, pruunistada ahjus ja läigestada veel kuumana aprikoosimarmelaadiga.

Segada sarapuupähkli toormass suhkruga ja munavalgaga ühtlaseks ja lisada hakitud pähklid.

Jaotada pähklimass ühtlase kihina muretaignapõhjale ja küpsetada 210 °C (pöördõhuga 200 °C) juures -15-20 minutit.

Lõigata kuumana kolmnurkadeks.

Jahtunud koogid kasta servapidi tumedasse šokolaadi.