

Madeleines



Vrijeme pripreme: 60 min

Potrebni sastojci za 40-48 manjih madeleines:

- 3 komada jaja (M veličina)
- prstohvat soli
- 120 g šećera
- 140 g brašna (meko, glatko)
- 5 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 125 g maslaca (otopljenog)
- korica 1 limuna (rendana)
- 2 kašike Dr. Oetker Vanilla arome

Glazura:

- 300 g bijele čokolade
- crvena boja za čokoladu

Dekoracija:

- Dr. Oetker Dekor Mix perle Soft
- komadići sušenih maline
- pistacije
- cvijeće

Opciono:

- Krem od narandže za punjenje

Priprema:

Maslac otopiti na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi.

U odgovarajućoj posudi miksati jaja sa prstohvatom soli i šećerom dok smjesa ne posvijetli. U smjesu dodati prosijano brašno i prašak za pecivo, koricu limuna i aromu vanilije. Na kraju dodati i prohladen otopljeni maslac i sve izmiješati silikonskom špatulom. Pripremljenu smjesu ostaviti u frižider na 30 minuta.

Kalup za madeleines (školjkice) lagano premazati maslacem i u kalupiče sipati smjesu do 3/4 popunjenosti kalupiča jer će narasti u toku pečenja.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 15 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene madeleines izvaditi iz kalupa i prohladiti. Po želji dio kolačića možete napuniti kremom po želji (ja sa koristila krem od narandže) tako što dio biskvita pažljivo izdubite a zatim nafilujete pomoću dresir vrećice napunjene kremom i na kraju izdubljeni dio biskvita vratite na kolačiće (pogledati slike pripreme).

Bijelu čokoladu otopiti na pari i dio po želji obojiti crvenom bojom za kolače. U čist silikonski kalup za madeleines sipati po 2 kašičice čokolade pa na čokoladu staviti i madeleine, stranu sa šarom staviti u čokoladu. Kad se čokolada dobro stegne pažljivo izvaditi iz kalupa.

Dodatno našarati sa malo otopljene bijele čokolade i ukrasiti sa Dr. Oetker soft perlicama, komadićima sušenih malina, pistacijama i cvijećem.

Prijatno!