

Husarske Kuglice s Džemom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 130g
- Šećer 65g
- Vanilija u prahu po želji
- Korica jednog limuna
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Bjelanjci 60g (bjelanjci od 2 srednja jajeta)
- Bademi 160g
- Džem od malina 100g

Upute

1. Stavite bademe u lim za pečenje i tostirajte ih u pećnici zagrijanoj na 180°C otprilike 10 minuta. Izvadite ih da se ohlade, a zatim ih fino nasjeckajte.
2. Obložite veliki lim za pečenje masnim papirom.
3. Stavite omekšani maslac, šećer, fino naribanu koricu limuna i vaniliju u prahu u posudu samostojećeg miksera i miksajte plosnatim nastavkom dok smjesa ne postane kremasta.
4. Dodajte jaje i miksajte još par minuta.
5. Skinite zdjelu s miksera i umiješajte prosijano brašno dok smjesa ne postane jednolika.

6. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak dok ne postane čvrsto - otprilike sat vremena.
7. Kada tijesto postane čvrsto, izvažite komade od 15g i svaki zarolajte u kuglicu.
8. Tucite bjelanjke samo nekoliko minuta kako biste razbili proteine (nemojte napraviti meringue!) i umočite svaku kuglicu prvo u bjelanjke, a zatim u nasjeckane bademe.
9. Drškom od kuhače, mjernom žličicom ili prstom napravite rupu u sredini svake kuglice.
10. Pecite keksiće na 180°C otprilike 15-20 minuta, dok ne porumene.
11. Ostavite husarske kuglice da se ohlade, a zatim ispunite svaku rupicu džemom od malina.