

Njemački Roščići od Badema

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

Osnovno tijesto:

- Marcipan 400g
- Bademovo brašno 200g
- Šećer u prahu 200g
- Bjelanjci 55g
- Sok od limuna 10g

Roščići s narančom i cimetom:

- Osnovno tijesto 280g
- Korica naranče 4g
- Začini za medenjake 2g

Čokoladni roščići:

- Osnovno tijesto 280g
- Kakao prah 20g

Za umakanje:

- Tamna čokolada 200g
- Mliječna čokolada 200g

- Bijela čokolada 200g
- Narezani bademi 200g

Upute

1. Da biste napravili tijesto, stavite šećer u prahu u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku lopatice. Dodajte bademovo brašno, marcipan, bjelanjke i sok limuna. Miksajte na srednjoj brzini dok se smjesa ne ujednači. Ravnomjerno rasporedite mješavinu u tri zdjele, po 280g u svaku.
2. Ostavite prvu zdjelu kako jeste.
3. U drugu zdjelu dodajte fino naribanu koricu naranče i začine za medenjake, te miješajte silikonskom špatulom.
4. U treću zdjelu dodajte kako prah i miješajte da se prožme.
5. Koristeći vagu, podijelite svako pojedinačno tijesto u pet jednakih dijelova, 55g svaki, te ih oblikujte u kuglice.
6. Uzmite jednu kuglicu i od nje napravite valjak dužine 22cm. Savijte ga u oblik polumjeseca. Umočite roščić u bjelanjak i uvaljajte ga u narezane bademe. Ponovite ovaj postupak sa svim preostalim kuglicama tijesta.
7. Stavite roščiće na pleh obložen masnim papirom i pecite ih na 180°C 15-20 minuta, dok ne postanu zlatno rumeni. Ostavite ih da se posve ohlade.
8. Umočite tradicionalni roščić u temperiranu tamnu čokoladu, roščić sa začinom za medenjake u temperiranu mliječnu čokoladu i na kraju, čokoladni roščić u temperiranu bijelu čokoladu. Složite ih na pleh obložen masnim papirom dok se čokolada ne stisne.
9. Evo ga, vaši slasni njemački roščići od badema su gotovi! U slast!