

Mus cytrynowy z migdałowymi ciasteczkami



Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- cytryna - 60 ml
- żelatyna - 10 g
- śmietana - 400 ml
- cukier puder - 350 g
- jajko - 4 szt.
- masło - 30 g
- mąka - 30 g
- migdały - 80 g
- białko - 2
- wanilia - 1 laska

Opis przygotowania:

Składniki na mus dla 4 osób: ? 60 ml soku z cytryn Limmi ? 10 g żelatyny ? 400 ml śmietanki kremówki ? 250 g cukru pudru ? 4 jajka średniej wielkości Składniki na ciasteczka migdałowe: ? 30 g masła ? 30 g mąki pszennej ? 80 g zmielonych migdałów ? 2 białka ? 1 laska wanilii ? 100 g cukru pudru Sposób przygotowania: Przygotowanie musu: Umieść garnek (z cienkim dnem) na palniku. Wlej do niego sok z cytryny i wsyp 150g cukru pudru. Gotuj na ?małym ogniu? dopóki cukier się nie rozpuści. Ubij 4 białka jajek(możesz użyć miksera) na sztywną masę. Dodaj 100g cukru pudru. Użyj termometru kuchennego i mierz temperaturę przygotowywanego syropu. Kiedy temperatura syropu osiągnie 120°C, powoli dodawaj ciasteczka do ubitej masy syrop, cały czas miksując jajka. Odstaw powstały krem do schłodzenia. Przygotuj żelatynę zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. W garnuszku podgrzej 50 ml kremówki. Połącz ją razem z żelatyną i schłódź powstałą masę. Pozostałą część kremówki ubij. Wszystkie powstałe kremy połącz ze sobą, delikatnie mieszając. Umieść w lodowce na 2 godziny w celu ponownego schłodzenia. Przygotowanie ciasteczek: Umieść masło w garnuszku, rozpuść je na ?małym ogniu?. Mielone migdały wsyp do dużej miski, polej roztopionym masłem i zostaw do ostudzenia. Przemieszaj składniki łyżką, tak aby masło zostało całkowicie wchłonięte przez migdały. Przetnij laskę wanilii i dodaj do mieszaniny jej nasionka. Dodawaj mąkę, mieszając delikatnie. Dodaj białka i zmiksuj wszystkie składniki mikserem aż do powstania jednolitej masy, dodaj cukier puder i kontynuuj miksowanie. Na blasze do pieczenia rozłóż papier do pieczenia. Z powstałej masy uformuj kółeczka (10g) i rozkładaj na blasze w odległości około 3 cm od siebie. Piekarnik nagrzej do 180°C i piecz ciasteczka około 8 minut (aż się zarumienią). Pozostaw w piekarniku aż do ostygnięcia. Ciasteczka podawaj w miseczce razem ze schłodzonym musem cytrynowym!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!