

Kanálos sütemények (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g liszt
- 50 g kukoricakeményít
- 125 g tojásfehérje (kb. 4 tojásfehérje)
- 100 g kristálycukor
- 80 g tojássárgája (kb. 4 tojássárgája)

Préparation

1. Ma ma nap a uzsonnára piskótát készítettem!
2. Ezt a receptet a L'Académie du goût weboldalon találtam, és a süt b l kivéve a piskóták tökéletesek voltak.
3. Nagyon gyorsan elkészíthet k, és finomak önmagukban, vagy tiramisu vagy charlotte készítéséhez.
4. Hozzávalók: liszt kukoricakeményít tojásfehérje (kb.
5. 4 tojásfehérje) kristálycukor tojássárgája (kb.
6. 4 tojássárgája) QS porcukor Recept: Szitáljuk át a lisztet és a kukoricakeményít t.
7. Külön, verjük fel a tojásfehérjéket, majd adjuk hozzá a cukrot, hogy kemény habot kapjunk.
8. Ezután nagyon gyorsan, elektromos habver vel keverjük hozzá a tojássárgáját (kb.
9. 30 másodpercig verjük), majd óvatosan, spatulával adjuk hozzá a liszt-kukoricakeményít keveréket.
10. Használjunk habzsákot, hogy a süt papírra piskóta formákat nyomjunk, ügyelve arra, hogy elegend távolságot hagyjunk közöttük, hogy ne ragadjanak össze a sütés során.
11. Szórjuk meg a piskótákat porcukorral, majd tegyük a 190 °C-ra el melegített süt be körülbelül tíz percre.
12. A piskótáknak színesnek és puhanak kell lenniük.
13. Hagyjuk kih lni, majd ha kívánjuk, szórjuk meg újra porcukorral.