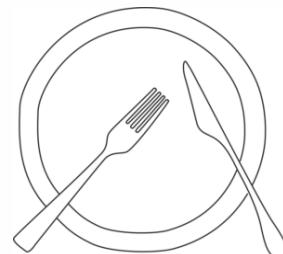




СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877



ХРУПКАВ АДВЕНТЕН ВЕНЕЦ – ЛИНЦЕР



съд за печене Ø 24 cm

СЪСТАВКИ

100 г **бадеми**
250 г **брашно**
250 г студено **масло**
130 г захар
вътрешността на ½ шушулка
ванилия
1 ч. л. смяна канела
2 – 3 щипки смян карамфил
1 **белтък**
сол
6 ч. л. желе или сладко от
касис
брашно за работната зона
форми за рязане на коледни
бисквити
пудра захар

ЗА СЕРВИРАНЕТО:

Горски плодове или канела
сладолед
бита сметана

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Печете бадемите без мазнина в тиган на inductionния котлон при настройка № 7, докато не започнете да усещате аромата им. Поставете ги в чиния и ги оставете да изстинат. Нарезете 50 г на ситно, а останалата част на едро. Поставете в голяма купа брашното и ситно нарязаните бадеми и направете вдлъбнатина в средата. Добавете равномерно малките бучки масло, захарта, вътрешността на шушулката ванилия и подправките. Добавете белтъка и щипка сол във вдлъбнатината. Месете тестото, докато не стане равно и гладко. Поставете тестото в затворена купа в хладилника за един час.

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®. Поставете хартия за печене на дъното на форма за печене с пружина. Вземете 320 г от тестото и го притиснете към дъното на формата, за да се образува равна тестена основа. Печете 15 – 20 минути на ниво 2, докато не стане светлокафяво леко. Извадете от фурната и оставете да изстинат.

Разделете останалото тесто наполовина. Разточете тестото във форма на кръг с диаметър 25 cm и дебелина 3 mm върху хартия за печене. Използвайте форма за печене, за да отрежете от тестото кръг с диаметър 24 cm и по-малка купа (диаметър 12 cm), за да отрежете втори кръг в центъра. Отстранете вътрешния кръг тесто и остатъците по краищата. Поставете хартията за печене с тестото върху тава за печене.

Разточете останалото тесто до дебелина 3 mm и отрежете бисквити с различните форми за рязане на коледни бисквити. Поставете бисквитите на друга тава за печене, покрита с хартия за печене. Поръсете бисквитите с нарязаните бадеми и ги притиснете (само леко). Печете пръстена тесто 15 минути на ниво 1, а бисквитите на ниво 3, докато не станат леко златисти.

Загрейте сладкото или желето в тенджера с една супена лъжица вода. Бъркайте, докато не стане гладко. Разстелете четири супени лъжици желе на долната част на венеца. Поставете изрязания пръстен тесто отгоре. Разпределете останалото желе по долната част на бисквитите и ги поставете върху венеца. Поръсете с пудра захар. Нарезете хрупкавия венец на малки парчета и ги сервирайте с горски плодове, сладолед с канела или бита сметана.