



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Мини ванилови кифлички (скони) с ягоди и мартини



2 коктейла и 20 мини кифлички

### СЪСТАВКИ

#### За кифличките:

300 г самонабухващо **брашно**  
¼ ч. л. сол  
70 г безсолно **масло**,  
нарязано  
60 г пудра захар  
1 малко **яйце**  
190 г мътеница  
½ ч. л. екстракт от ванилия  
1 с. л. **мляко**

#### Печени ягоди:

Прибл. 250 г. ягоди, нарязани  
на 3 парчета на кифличка  
75 г захар на пясък или  
кафява захар

#### За мартинито Earl Grey:

1 пакетче чай „Earl grey“ или 1  
½ ч. л. чай „Earl grey“ в  
насипно състояние  
100 мл току що завряла вода  
100 мл **джин**  
40 мл пресен лимонов сок  
40 мл обикновен захарен  
сироп \*вижте съвета  
Лед

#### За сервирането:

200 г **сметана** или гъста **бита**  
**сметана**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете с приготвянето на кифличките. Загрейте предварително фурната до 190°C със CircoTherm® и покрийте тава за печене с хартия за печене. Поставете в голяма купа брашното, солта и маслото и ги мачкайте с пръсти, докато сместа не започне да наподобява на галета. Добавете захарта.

С вилица разбийте яйцето в малка купа. Отделете 1 супена лъжица от яйцето (за глазирането на кифличките по-късно) и изсипете останалата част в сместа с брашно. Добавете три четвърти от мътеницата и екстракта от ванилия и ги смесете добре с нож със закръглен връх. Добавете останалата част от мътеницата и обработвайте внимателно, докато не се получи меко, леко лепкаво тесто.

Поставете тестото върху набрашнена повърхност и го разплескайте с ръце, така че да стане около 2 ½ см дебело. Отрежете кифличките с кръгла форма за рязане с диаметър 5 см, потопена в брашно (за да не залепва). Оберете останалото тесто, отново го разплескайте и отрежете отново кифлички, и така докато не използвате цялото тесто. Трябва да се получат около 20 кифлички.

Поставете кифличките в подготвената предварително тава за печене. Разбъркайте запазената 1 супена лъжица от яйцето с малко мляко и намажете с четка кифличките с тази смес (само отгоре). Поставете ги във фурната за 11 – 13 минути, докато не станат златистокафяви. Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат.

След това поставете нарязаните ягоди на един слой в тава за печене, покрита с хартия за печене. Поръсете със захарта и ги поставете във фурната (160°C със CircoTherm®) за 5 минути, докато не започнат да изпускат сока си. Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат.

Сега направете мартинито „Earl Grey“ („Ърл Грей“). Поставете пакетчето чай в 100 мл току що завряла вода и го оставете да ври 5 минути. Извадете пакетчето чай и го оставете да изстине. В шейкър, пълен с лед, изсипете чая, джина, лимоновия сок и захарния сироп. Разклатете, след което налейте в две чаши.

Разрежете кифличките наполовина. Намажете със сметана долните половинки и поставете върху всяка по 3 парченца печени ягоди. Поставете горните половинки на кифличките и сервирайте с мартинито с „Earl Grey“.

\* Съвет: Можете да купите готов сироп или да направите малка партида, като кипнете 200 мл вода с 200 г захар, докато захарта се разтвори. Това трябва да ви даде около 150 мл захарен сироп. Охладете сиропа преди употреба. Останалото количество можете да съхранявате в затворен съд в хладилника в продължение на 3-4 седмици.