



## Бисквитена елха с портокал и канела



### СЪСТАВКИ

#### БИСКВИТИ

100 г несолено, меко **масло**  
100 г пудра захар  
1 голямо **яйце**, леко разбито  
кората на един портокал  
½ ч. л. екстракт от портокал  
1 ч. л. смляна канела  
260 г чисто **брашно**

#### ГНАШ

200 мл **пълномаслена сметана**  
150 г 70% черен шоколад,  
начупен на едро

#### ЗА УКРАСА

70 г печени **лешници**, нарязани  
на едро

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®.  
Покрийте дъното на тавата с хартия за печене.

В купа разбийте маслото и захарта, докато стане се получи кремообразна и гладка смес. Към тази смес добавете яйцето, кората, екстракта от портокал и канелата и разбъркайте отново за няколко секунди. Към това добавете брашното и разбъркайте с дървена лъжица или с ръце. Съберете тестото и го увийте добре. Оставете да стегне в хладилника за 15 минути.

Начертайте форма на звезда върху лист хартия с големина приблизително 20 см и след това нарисуйте още 15 размера, като с всяка следваща звезда да е по-малка. Разделете тестото на малки порции и ги разточете на кръгове. С помощта на хартиените звездички изрежете бисквитените форми и ги поставете върху подготвената тава за печене.

По-големите бисквити ще се пекат около 15 минути, а по-малките за 6-8 минути. Следете бисквитите и ги извадете от фурната, след като започнат да променят цвета си. Оставете настрана да изстинат напълно.

В тиган загрейте сметаната и я оставете да заври. Поставете шоколада в купа и изсипете горещата сметана върху него. Разбъркайте за няколко секунди, докато целият шоколад се разтопи. Оставете го да се охлади леко, след което го поставете в пош от хартия.

Нанесете малко шоколад върху върховете на всяка звезда, а отгоре поръсете малко лешници, които ще полепнат по шоколада. Сега сглобете бисквитеното дърво.

Започнете с най-голямата бисквита и нанесете малко ганаш в средата. Сега повторете с останалите бисквити, като всеки път слагате по-малка. След като дървото е сглобено, оставете го да стегне, преди да го преместите на Коледната маса.