

Tatra-pähkli küpsis



Kogus **1** kg
KIRJELDUS Gluteenivaba krõbe küpsis hakitud pähklite ja rosinatega.

Kogus **1.000 kg**

VÕIBISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Või/margariin	0.390
Suhkur	0.300
Metspähkel	0.100
Mandlijahu	0.160
Tatrajahu	0.100
Vaniljekreemipulber	0.100
Munamass/muna	0.150
Rosinad	0.100
Kokku	1.400

Või/margariin ja suhkur vahustatakse vahustuskatlas labasegajaga ca 12 min heledaks vahuks. Või/margariinivahule lisatakse osade kaupa munamass/muna.

Metspähkel hakitakse peeneks. Rosinad pestakse, kuivatatakse ja hakitakse peeneks.

Mandlijahu, tatrajahu, vaniljekreemipulber, hakitud rosinad ja metspähklid segatakse omavahel läbi. Lisatakse või/margariini vahule ja segatakse ühtlaseks tainaks.

VORMIMINE JA KÜPSETAMINE

Tainast pritsitakse ümmarguse Ø 10 mm tülle ja pritskoti abil, küpsetuspaberiga kaetud plaadile pooltooted. Küpsiste vahele jäetakse paisumiseks/valgumiseks ruumi.

Küpsetakse 200 °C juures 6 minutit.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

