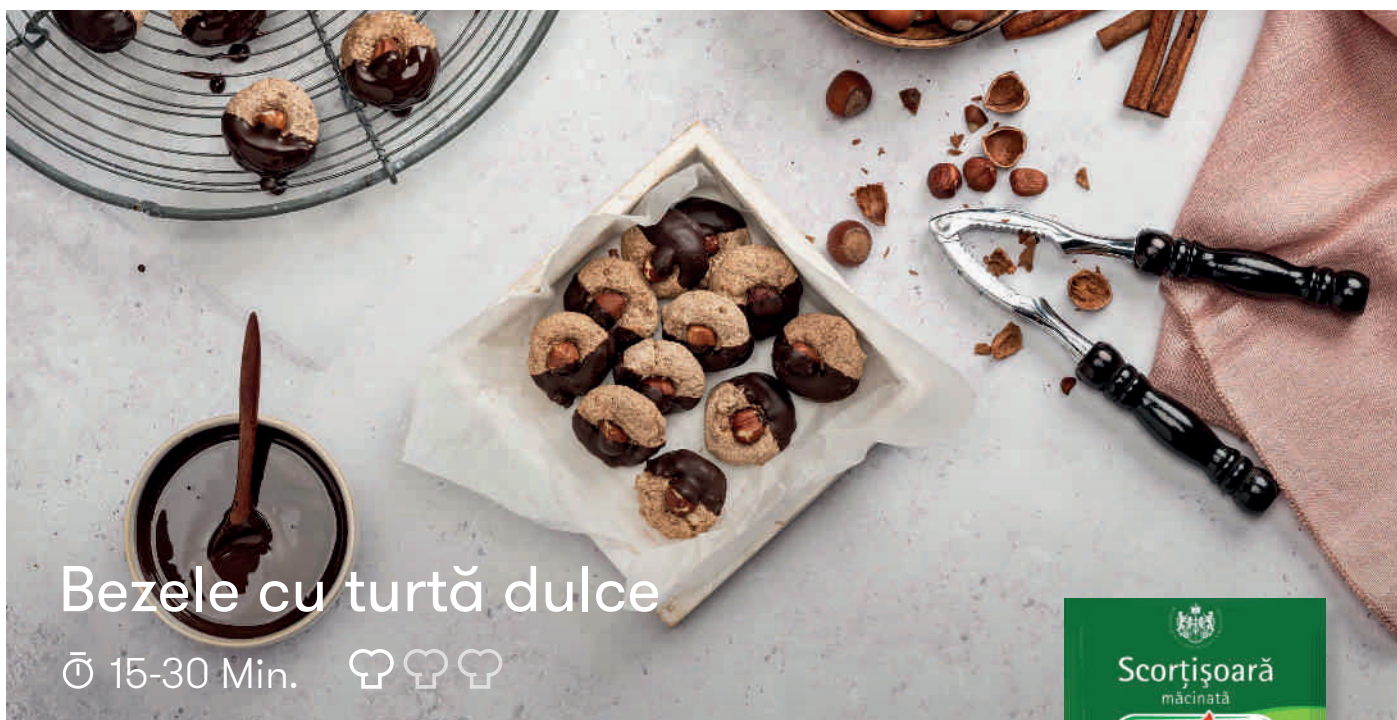







Prăjituri cu Kotányi!

REȚETE DE
CRĂCIUN



Bezele cu turtă dulce

⌚ 15-30 Min.   



Turtă dulce - dar cu ceva special! Nu ar mai fi Crăciun pentru noi fără aceste fursecuri tip turtă dulce. Întrepătrunderea dintre turtă dulce moale, ciocolata delicioasă și alunele de pădure crocante este pur și simplu irezistibilă pentru noi. Și cel mai bun lucru: sunt super ușor de preparat.

Ingrediente

Pentru aluat

90 g	Albușuri de ou (aprox. 3 buc.)
150 g	Zahăr, granulat
200 g	Migdale, mărunțite
100 g	Turtă dulce, măcinată
5 g	Kotányi Scorțișoară măcinată
2 g	Sare

Pentru topping

200 g	Alune de pădure, întregi
200 g	Glazură de ciocolată

Pregătire

1. Bate albușurile de ou cu zahărul granulat și sare până când devin o compoziție fermă.
2. Încorporează cu atenție migdalele tocate, firimiturile de turtă dulce și scorțișoara Kotányi.
3. Umple amestecul într-o pungă de ornat cu o duză perforată și creează cercuri pe o tavă de copt căptușită cu hârtie de copt. Așază o alună de pădure întregă în mijlocul fiecărui cerc.
4. Coace-le într-un cuptor preîncălzit la 140 °C timp de aprox. 15 minute.
5. Înmoaie jumătate din fiecare bezea cu turtă dulce în glazură de ciocolată și lasă-le deoparte pe un grilaj.



Năsturei cu turmeric

⌚ 15-30 Min. ♡♡♡



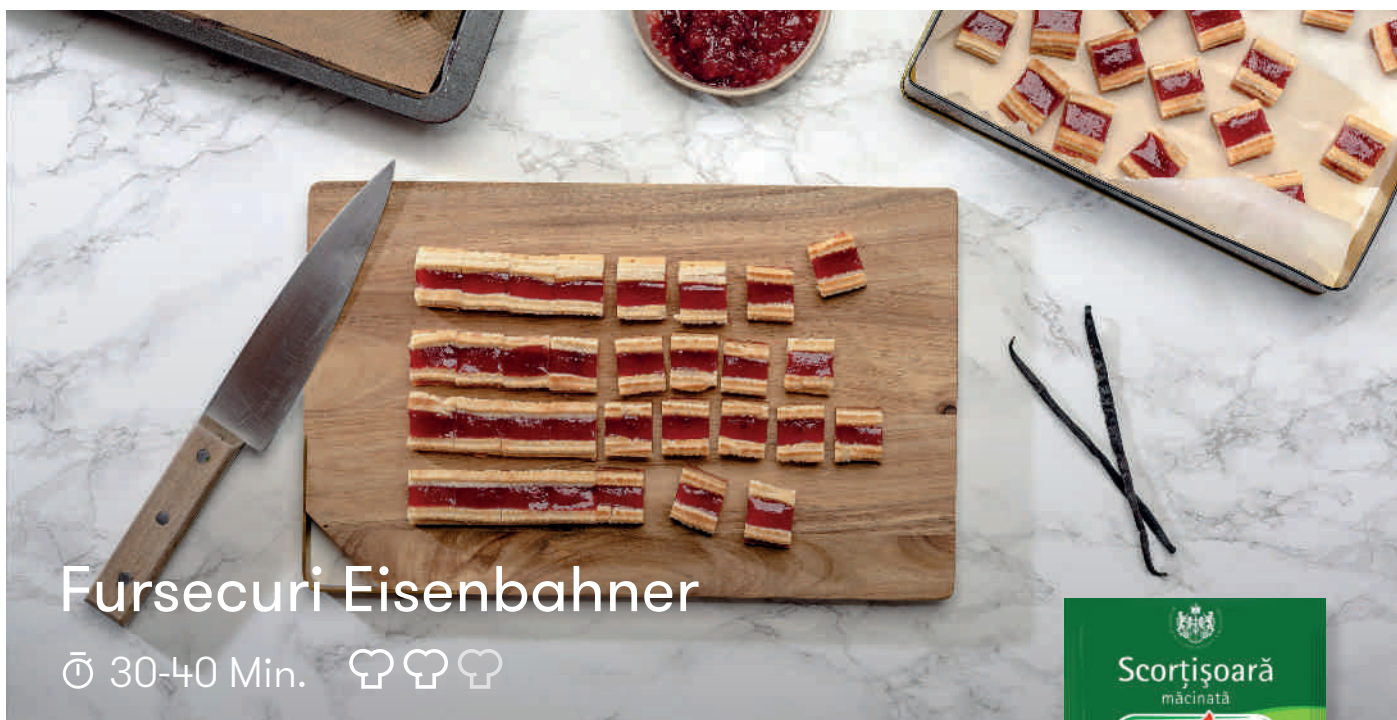
Aceste fursecuri au tot ce le trebuie! Arată simplu, dar sunt incredibil de aromate datorită turmericului. Poți adăuga o notă finală, delicioasă năstureilor cu turmeric folosind o pată de culoare.

Ingrediente

190 g	Gălbenuș de ou (aprox. 10 buc.)
140 g	Zahăr
160 g	Făină, grâu
20 g	Kotányi Curcuma măcinată
1 vârf de cuțit	Sare

Pregătire

1. Bate gălbenușurile de ou cu zahărul până când devin spumoase.
2. Amestecă făina și turmericul Kotányi.
3. Umple amestecul de aluat pentru fursecuri într-o pungă de ornat și creează buline folosind duza perforată (aprox. 1 cm diametru) pe o tavă de copt căptușită cu hârtie de copt.
4. Coace fursecurile pe grătarul din mijloc al unui cuptor preîncălzit la 180 °C (setarea cu convecție) timp de 8 minute.
5. După răcire, pot fi ornați cu ciocolată sau o glazură delicioasă.



Fursecuri Eisenbahner

🕒 30-40 Min. 🍷🍷🍷



Fursecurile noastre Eisenbahner sunt o adevărată declarație culinară pe farfurie — nu doar datorită culorii, ci și pentru că au un gust senzațional. Jeleu de coacăze între fâșii subțiri de marțipan pe un aluat fraged. Gustul delicat al fursecurilor provine de la scortişoara noastră.

Ingrediente

Pentru aluat

200 g	Făină de grâu, fină
150 g	Unt
70 g	Zahăr pudră
1	Gălbenușuri de ou
2 g	Sare
10 g	Kotányi Scortişoară măcinată

Pentru umplutură

150 g	Marțipan
20 g	Zahăr pudră
20 g	Unt
1	Albuș de ou
5 g	Kotányi Scortişoară măcinată

Pentru topping

400 g	Jeleu de coacăze
-------	------------------

Pregătire

1. Pentru aluat, frământă toate ingredientele într-un aluat fin și lasă-l deoparte în frigider timp de 1 oră.
2. Apoi frământă aluatul pentru scurt timp și întinde-l într-un strat subțire. Taie-l în fâșii cu lățimea de 3 cm și așază fâșiile pe hârtie pergament de copt.
3. Pune la cuptor în jur de 10 minute la 180 °C (356 °F) folosind setarea de convecție până când capătă culoarea maro-auriu, apoi lasă la răcit.
4. Pentru umplutură, topește untul. Combină marțipanul cu zahărul pudră, amestecul de condimente pentru ștrudel cu mere, untul topit și albușul de ou până când compoziția devine fină.
5. Apoi, creează linii peste fâșiile de aluat fraged folosind pungă de ornat cu duză în formă de stea.
6. Lasă la uscat timp de o oră la temperatura camerei și apoi coace timp de aproximativ 4 minute la 220 °C (428 °F) folosind setarea de convecție, până când capătă culoarea maro-auriu.
7. Bate cu telul jeleul de coacăze până când devine fin și folosește o pungă de ornat pentru a introduce jeleul între liniile de marțipan.
8. La final, taie fâșiile în bucăți cu o lungime de 3 cm.

Fursecuri Linzer cu marmeladă picantă de portocale

⌚ 60-90 Min. ♡ ♡ ♡

Fursecuri Linzer fragede exact ca ale bunicii, îmbogățite cu marmeladă picantă de portocale. Combinat cu zahăr foarte fin, zahărul vanilat Bourbon original adaugă o aromă divină și ușor aromată în aluatul pentru fursecuri. Dar, adevărata vedetă a spectacolului este marmelada de portocale cu aromă ușor picantă.

Ingrediente

Pentru aluatul de fursecuri

300 g	Făină de grâu
200 g	Unt
95 g	Zahăr pudră
1	Ou
1 bucăți	Kotányi Baton vanilie de Bourbon întreg

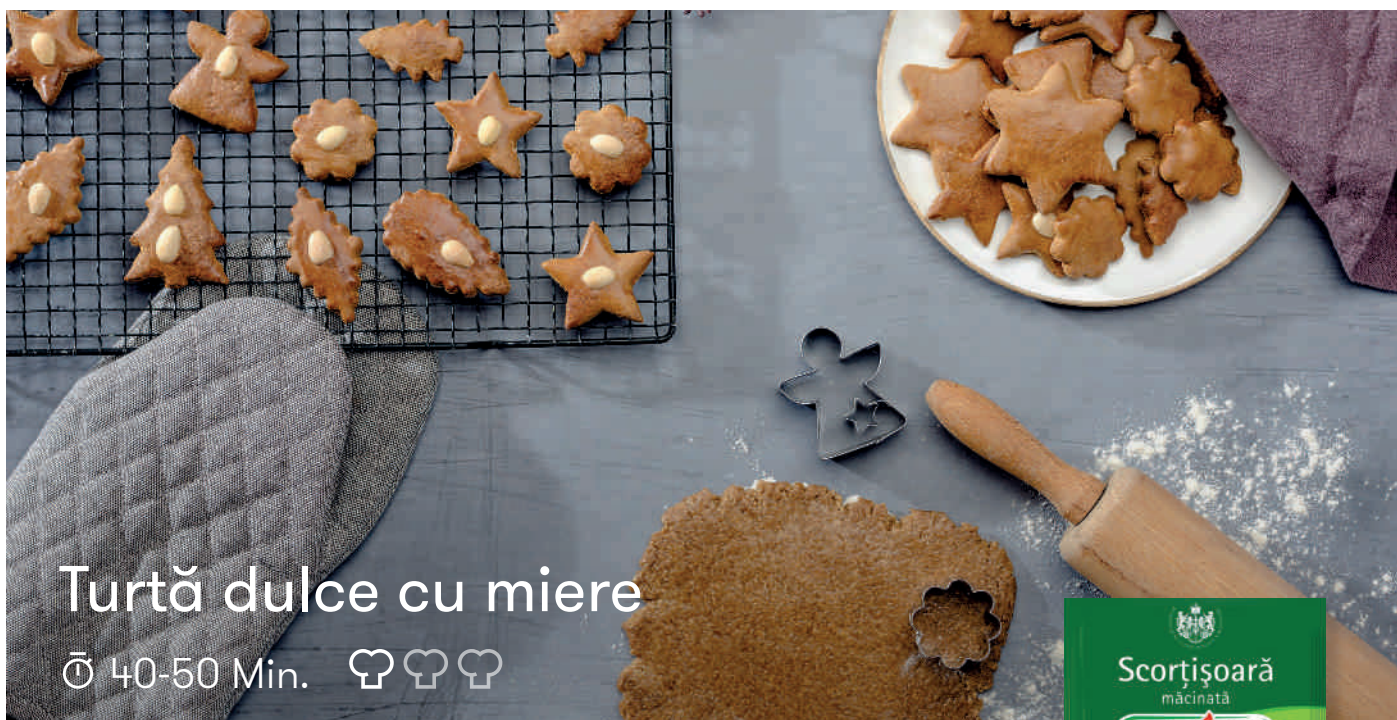
Pentru marmeladă

100 g	Marmeladă de portocale
6 lingură	Suc de portocală
1 lingură	Coajă de portocală, rasă
2 linguriță	Kotányi Piper negru măcinat

Pregătire

1. Pentru a prepara aluatul: Amestecă zahărul pudră, untul, făina, ouăle, vanilat Bourbon și coaja de portocală și frământă până când aluatul se omogenizează. Acoperă aluatul cu folie de plastic și lasă-l să se odihnească o oră în frigider.
2. Preîncălzește cuptorul la 180 °C (347°F).
3. Întinde aluatul până ajunge la grosimea de 3 milimetri. Decupează fursecuri cu găuri și fursecuri fără găuri pentru bază.
4. Pentru a prepara marmelada: Toarnă sucul de portocală pentru marmeladă și coaja de la o portocală într-o oală. Lasă-le să fiarbă 5 minute și asezonează după gust cu piper măcinat.
5. Coace fursecurile 10 minute până se rumenesc. Lasă-le la răcit. Pudrează fursecurile cu găuri cu zahăr pudră.
6. Întinde marmelada pe fursecurile fără găuri și lipește-le de fursecurile cu găuri. Așază-le într-un recipient care se închide etanș.





Turtă dulce cu miere

⌚ 40-50 Min. ♡ ♡ ♡

Gustul excelent al Crăciunului: Cu aroma de scorțișoară de la Kotányi. Un ingredient esențial pentru orice platou de fursecuri în perioada premergătoare sărbătorilor!



Ingrediente

500 g	Făină de secară
125 g	Zahăr granulat
125 g	Miere
3	Ouă
3 linguriță	Praf de copt
2 lingură	Kotányi Scorțișoară măcinată
	O cantitate mică de lapte pentru glazură

Pregătire

1. Adaugă făină, zahăr, bicarbonat de sodiu și scorțișoară.
2. Adaugă ouăle și mierea.
3. Acoperă cu folie alimentară și lasă deoparte timp de jumătate de oră.
4. Presară făină peste suprafața de lucru și întinde aluatul cu o grosime de aproximativ 1 cm.
5. Decupează fursecurile tip turtă dulce și așază-le pe o tavă de copt căptușită cu hârtie pergament de copt, glazurează-le cu lapte și lasă-le la cuptor timp de 7-8 minute la 175 °C (347 °F).

SUGESTIE: Fursecurile tip turtă dulce se vor frăgezi dacă sunt lăsate câteva zile într-un vas metalic închis ermetic.



Fursecuri Linzer Kipferl

⌚ 40-50 Min. ❤️❤️❤️



Fursecuri tradiționale delicioase, esențiale pentru anotimpul Nașterii lui Hristos: Fursecuri Linzer Kipferl. Durează foarte puțin timp să pregătești fursecurile dulci și să le distribuie în forme pe hârtia pergament pentru copt folosind o pungă pentru ornat, înainte de a le lipi câte două sub formă de sandwich, folosește jeleu de caise și finisează cu ciocolată neagră.

Ingrediente

Pentru aluat

250 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
350 g	Făină de grâu, fină
1	Ou
1 bucăți	Kotányi Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	Kotányi Coajă de lămâie mărunțită
1 vârf de cuțit	Sare

Pentru umplutură

100 g	Jeleu de caise
-------	----------------

Pentru topping

200 g	Ciocolată neagră de menaj
-------	---------------------------

Pregătire

1. Pentru aluat, bate untul lăsat la temperatura camerei cu zahărul pudră, semințele din păstaia de vanilie și coaja de lămâie până când aluatul devine pufos, apoi încorporează treptat oul.
2. Încorporează făina cernută în amestecul cu unt.
3. Apoi creează forme de semilună pe hârtia pergament pentru copt folosind o pungă pentru ornat și o duză în formă de stea și lasă-le la cuptor timp de 10 minute la 180 °C (356 °F) folosind setarea de convecție până când capătă culoarea maro-auriu.
4. Lasă jumătățile de fursecuri să se răcească, apoi lipește-le împreună folosind gelatină de caise.
5. La final, topește 2/3 din ciocolată, apoi rupe restul de 1/3 în bucăți mici și adaugă-le în amestecul topit. Bate cu telul ciocolata până când dispar toate cocoloașele. Înmoaie capetele fursecurilor în ciocolată și lasă-le deoparte pe hârtie pergament pentru copt.



Fursecuri Polo cu ciocolată

⌚ 90-120 Min. ♡ ♡ ♡



Ciocolată la superlativ! Mătăsoasele fursecuri Polo cu umplutură cremoasă de ciocolată aduc bucuria ciocolatei în sezonul sărbătorilor.

Ingrediente

Pentru aluat

170 g	Unt
90 g	Zahăr pudră
20 g	Cacao pudră
130 g	Făină, fină
2	Ouă
1 linguriță	Kotányi Bio ghimbir măcinat
1 plic	Kotányi Baton vanilie de Bourbon întreg
1 vârf de cuțit	Sare

Pentru umplutură

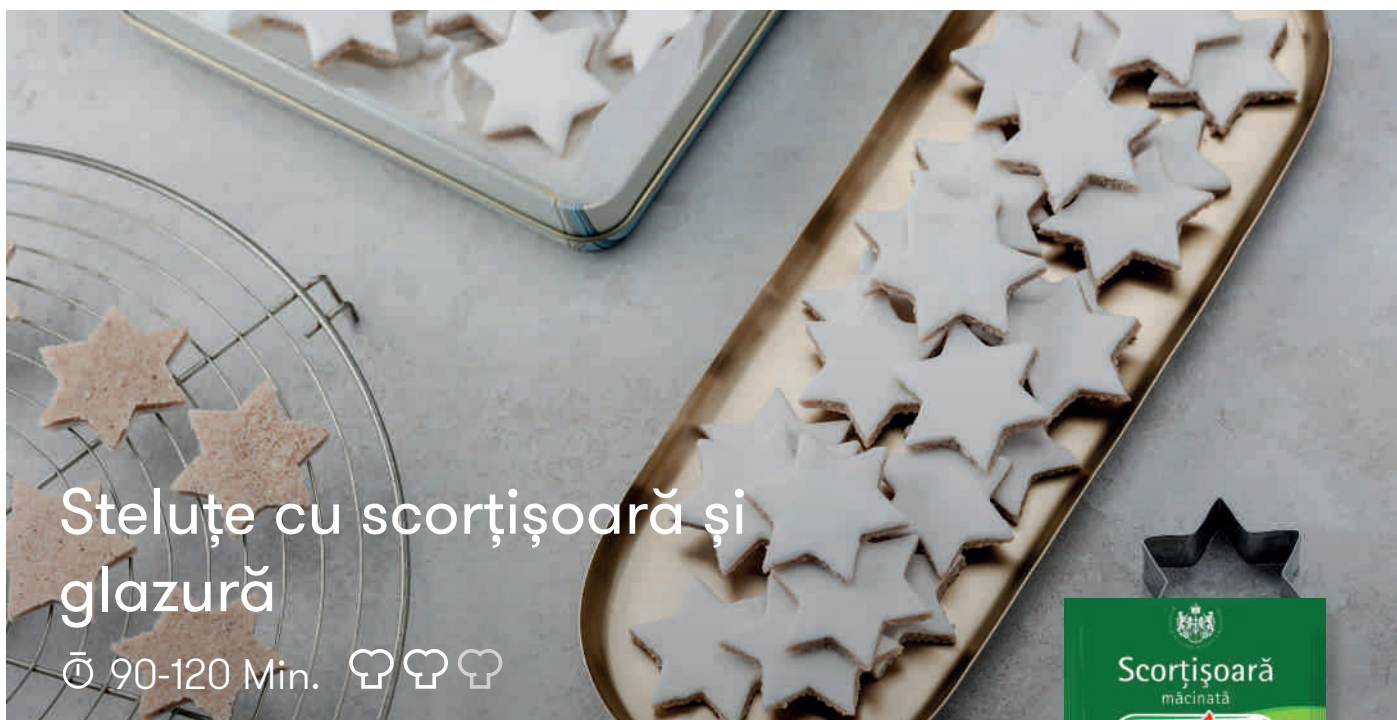
250 g	Ciocolată neagră de menaj
250 g	Smântână de gătit

Pentru topping

200 g	Ciocolată neagră de menaj
-------	---------------------------

Pregătire

1. Pentru aluat, amestecă untul cu zahărul pudră, pudra de cacao, vanilie, ghimbirul și sarea până când devine pufos și apoi adaugă treptat ouăle.
2. Încorporează făina și folosește o pungă pentru ornat cu duză pentru a forma cercuri mici pe hârtia pergament pentru copt.
3. Lasă la cuptor la 180 °C (356 °F) timp de zece minute.
4. Pentru umplutură, lasă frișca pe foc până dă în clocot, îndepărtează tigaia de pe foc și amestec-o în ciocolata mărunțită până când este complet dizolvată.
5. Lasă crema să se răcească în frigider timp de jumătate de oră, apoi amestecă până când devine fină.
6. După ce fursecurile s-au întărit, lipește câte două fursecuri împreună folosind umplutura. Apoi lasă fursecurile să se răcească până când crema este fermă.
7. Topește două treimi de ciocolată în bain-marie. Taie ciocolata rămasă în bucăți mici și amestecă-le în ciocolata caldă, topită, amestecând până când compoziția devine fină. Îmbibă fiecare fursec în ciocolată pentru a acoperi jumătate de fursec și lasă-le la întărit.



Steluțe cu scorțișoară și glazură

⌚ 90-120 Min. ❤️❤️❤️



Exact ca globurile din brad, steluțele cu scorțișoară sunt o parte esențială a Crăciunului. Această rețetă de la Landtmann's Fine Patisserie din Viena te va ajuta să crezi 80 de steluțe delicioase cu scorțișoară cât ai clipi.

Ingrediente

Pentru aluat

210 g	Zahăr tos
270 g	Migdale, măcinate
50 g	Zahăr pudră
2	Albuș de ou
5 g	Kotányi Scorțișoară măcinată

Pentru glazură

2	Albuș de ou
100 g	Zahăr pudră

Pregătire

1. Pentru aluat, amestecă toate ingredientele împreună și întinde aluatul de grosimea unei linguri de lemn.
2. Bate albușurile de ou și zahărul pudră până când obții o compoziție fermă, aplică pe aluatul întins folosind o perie și lasă la uscat timp de o jumătate de oră.
3. Taie în formă de steluțe. Scufundă cuțitul în apă înainte de folosire. Întinde steluțele pe hârtia pergament pentru copt și lasă-le la uscat timp de o oră.
4. Usucă-le în cuptorul cu convecție la 80 °C (176 °F) timp de 15 minute, asigurându-te că glazura rămâne albă și nu își schimbă culoarea.



*Spice up
my life*

