

MANDL'OVÉ ESÍČKA S CITRÓNOVOU KÔROU

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na mandľové esíčka s citrónovou kôrou budete potrebovať (60 ks):

**250 g masla izbovej teploty, 75 g práškového cukru, 250 g hladkej múky, 50 g kukuričnej múky,
60 g mandľových lupienkov, 1 lyžičku vanilkového extraktu,
kôru z jedného chemicky neošetreného citróna**

Na posypanie:

200 g 60% čokolády, mandle, citrónovú kôru

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Dva veľké plechy vyložte papierom na pečenie a rozmixujte mandľové lupienky na drobno. Všetky suroviny vložte do vyššej nádoby a kuchynským robotom, alebo ručným mixérom rozmixujte. Bude to trvať niekoľko minút. Všetko sa musí vzájomne prepojiť, až vznikne pomerne hustá, ale roztierateľná hmota. Naplňte pevné vrecúško so zdobiacou špičkou. Klasické, igelitové zdobiace vrecká nestačia. Cesto je príliš tuhé a takmer s istotou vám môžem zaručiť, že sa roztrhá. Vrecko stláčajte a tvarujte cesto do písmena es (alebo tak, ako v mojom prípade celkom opačne, keďže som sa pomýlila a na chybu ma upozornil až Kamil pri kontrole fotiek). Pečte cca 12 minút, kým nie sú okraje esíčok do zlatista upečené. Plech z rúry vytiahnite, nechajte 5 minút postáť a až tak ukladajte na mriežku úplne vychladnúť. Medzitým si vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu. Esíčka v nej do polovice namáčajte, ukladajte na papier a posypte nadrobno nasekanými mandľami a citrónovou kôrou. Toto vianočné pečivo vám opäť dobre uskladnené vydrží pár týždňov.

