Pălării de Crăciun



TIMP DE PREPARARE:
20 min pregătire + 20 min coacere

PORȚII: 23 prăjituri

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 23 prăjituri)

Prăjitura
- 125 g margarină (la temperatura camerei)
- 1 linguriță extract de vanilie
- 2 ouă
- 125 g făină
- 15 g cacao pudră
- 2 linguri lapte de migdale
- 100 g Zusto

Pentru topping
- 300 ml frișcă
- 45 g Zusto
- 200 g căpșune

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C și ungeți forma cu margarină.
2. Amestecați margarina și extractul de vanilie. Adăugați ouăle pe rând.
3. Într-un castron separat, puneți făina cu Zùsto. Adăugați pudra de cacao cernută și amestecați cu o lingură.
4. Adăugați ingredientele uscate în amestecul de margarină/ou și amestecați. La final se adaugă 2 linguri de lapte.
5. Turnați aluatul în forme – aproximativ 20 g pentru fiecare prăjitură. Coaceți 10 min în cuptorul preîncălzit.
6. Lăsați prăjiturile să se răcească timp de 15 minute, apoi răsturnați forma pe un grătar de răcire. Lăsați-le să se răcească complet înainte de a face toppingul.

Pentru topping
1. Spălați căpșunele și scurgeți-le pe prosoape de hârtie, astfel încât să fie „uscate” când le puneți pe prăjituri.
2. Bateți smântâna la jumătate și între timp, lingură cu lingură, adăugați Zùsto pe măsură ce continuați să amestecați. Continuați să bateți smântâna până se întărește.
3. Puneți frișca într-un dispozitiv de ornare (sau o pungă cu un colț tăiat). Puneți o porție generoasă de frișcă (+/- 15 g) peste prăjitură și deasupra o căpșună. Puneți încă puțină frișcă peste căpșună.
4. Păstrați la frigider.

Poftă bună!