KÓKUSZOS ÉS KAKAÓS LINZER CSOKOLÁDÉVAL TÖLTVE

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Porcukor: 130g**
- **Vaníliás cukor: 8g (1 cs.)**
- **Sütőpor: 16g (1 cs.)**
- **Vaj/Margarin: 220g**
- **Tojás: 1db**
- **Tejföl: szükség esetén egy kevés**

A tészta felezése után a kókuszos tésztához:

- **Kókuszreszelék: 25g**

A tészta felezése után a kakaós tésztához:

- **Porcukor: 1 tk.**
- **Holland kakaópor: 3-4 tk.**

A töltéshez, 12 db-hoz:

- **Fehércsokoládé: kb. 150g**
- **Tejcsokoládé: kb. 150g**

Az elkészítés menete:

1. Alaptészta dagasztása
2. Tészta felezése, kókuszos és kakaós tészta készítése
3. Hideg pihentetés (Hűtőszekrény): 30 perc
4. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
5. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőben 13-17 percig
6. Csokoládék olvasztása gőz felett
7. A teli linzerek bekenése csokoládéval, majd a kilyukasztott párjukkal való összetapasztás, a középső lyukas rész feltöltése csokoládéval

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/