



A hónap témája:
tojáshab



Pinczel Orsolya
cukrász

Pinczel Orsi cukrász rajong a desszertekért, különösen a francia édességekért. Számára a cukrászat nem pusztán munka, hanem hivatás, sőt, szenvedély, az önkifejezés egy formája.

Értékes maradék

„Sok süteményhez és krémhez csak a tojások sárgájára van szükség. Ilyenkor a fel nem használt fehérjéket összegyűjtöm a hűtőben. Utána persze nem hagy nyugodni, hogy ott lapul egy klassz alapanyag, amit fel kellene használnom. És akkor megsütöm ezeket a habos süteményeket.”



Habzsi-dőzsi

Könnyű textúra, csodás, aranyló szín és pompás krémes állag – ilyen szuper sütemények következnek most, sok-sok tojáshabbal.

Diós habos ostya

Hozzávalók (35 darabhoz):

- ♥ 5 db tojásfehérje
- ♥ 2 nagy csipet só
- ♥ 400 g kristálycukor
- ♥ 100 g darált dió
- ♥ 100 g ostyalap

1 Verjük fel a tojásfehérjéket a sóval lágy habbá. Kis adagokban adjuk hozzá

a cukrot, és verjük, amíg fényes, sűrű, kemény habot kapunk. Végül forgassuk bele a darált diót.

- 2** Az ostyalapokat szilikonspatulával, óvatosan kenjük meg a diós krémmel.
- 3** Tegyük őket nagy tepsibe, és szárítsuk kb. 10 percig 160 fokra előmelegített sütőben.
- 4** A sütőből kivéve hagyjuk kihűlni. Éles késsel vágjuk hosszú csíkokra Tálal-

hatjuk frissen, de jól zárható dobozba téve akár 1-2 hétig is eltartható.

Elkészítési idő: 40 perc
Egy darab: 65 kcal

Tipp

Nemesak dióval, de mogyoróval, mandulával is finom.