

Gianduja - Züngli Prof.

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	kg	Eiweiss	
0,1	kg	Zucker	
		SCHAUMIG RÜHREN	
0,3	kg	Mandeln gemahlen	
0,2	kg	Zucker	
50	Gramm	Butter	
		= 0.900 kg Gesamtgewicht	

Anleitung:

Mandeln, Zucker mischen und in den Schnee einmelieren. Geschmolzene Butter begeben. Mit einer Schablone auf Silikonpapier aufstreichen und backen. Mit Gjanduja füllen und mit Couverture filieren.

Backtemperatur: 170-180 °C