



TIPP

FÜR EIN TOLLES RESULTAT MUSS DIE EIER-ZUCKER-MISCHUNG GENÜGEND LANGE IM WASSERBAD GERÜHRT WERDEN. DIE MASSE SOLL FEST UND LUFTIG SEIN. DAS WASSER DARF NUR SIEDEN, NICHT KOCHEN.



HALTBARKEIT: LUFTDICHT VERPACKT 1 - 2 WOCHEN.

Caotina® CAOTUCCINI



Für 54 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen/Trocknen
50 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale
- 50 g Caotina Noir
- 380 g Weissmehl
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 100 g Mandeln
- 50 g ungesalzene, geschälte Pistazien

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Eier, Zucker und Salz im heissen Wasserbad etwa 3 Min. hell und schaumig rühren. Orangenschale daruntermischen.
- ♥ Caotina Noir mit den restlichen Zutaten mischen, beigegeben, rasch zu einem festen Teig zusammenfügen.
- ♥ Teig dritteln, zu Rollen (je etwa 5 cm Ø) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- ♥ Backen: Etwa 20 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Rollen herausnehmen, etwas abkühlen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, zurück aufs Blech legen. Im heissen Ofen 8 - 10 Minuten fertig backen. Backofen ausschalten, Caotuccini etwa 20 Min. im noch heissen, ausgeschalteten Ofen trocknen. Dabei die Ofentüre mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten, damit der Dampf entweichen kann. Caotuccini auf einem Gitter auskühlen.



HÜBSCH VERPACKT EIGNEN SICH DIE CAOTUCCINI AUCH ALS MITBRINGSEL.



CONSEILS

POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, LA PRÉPARATION ŒUFS-SUCRE DOIT ÊTRE MÉLANGÉE SUFFISAMMENT LONGTEMPS AU BAIN-MARIE. LE MÉLANGE DOIT ÊTRE FERME ET AÉRÉ. L'EAU DOIT FRÉMIR, MAIS NE DOIT PAS BOUILLIR.



CONSERVATION: 1 - 2 SEMAINES DANS UN EMBALLAGE HERMÉTIQUE.

CAOTUCCINI Caotina®



Pour 54 pièces



Préparation
30 minutes



Cuisson/Séchage
50 minutes

IL TE FAUT ...

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 orange bio, uniquement le zeste râpé
- 50 g de Caotina Noir
- 380 g de farine blanche
- ¼ cc de levure chimique
- ¼ cc de bicarbonate de soude
- 100 g d'amandes
- 50 g de pistaches décortiquées non salées

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger les œufs, le sucre et le sel au bain-marie pendant env. 3 min jusqu'à l'obtention d'un appareil clair et mousseux. Incorporer le zeste d'orange.
- ♥ Mélanger le Caotina Noir avec le reste des ingrédients, ajouter ce mélange à l'appareil, travailler rapidement le tout en une pâte ferme.
- ♥ Diviser la pâte en trois, façonner chaque pâton en un rouleau d'env. 5 cm de diamètre, les poser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
- ♥ Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir les rouleaux, les laisser refroidir un peu puis les couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur et les remettre sur la plaque. Remettre dans le four chaud pendant 8 - 10 min. Eteindre le four, laisser sécher les caotuccini pendant env. 20 min dans le four encore chaud en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois afin que la vapeur puisse s'échapper. Laisser refroidir les caotuccini sur une grille.



JOLIMENT EMBALLÉS, CES CAOTUCCINI FERONT AUSSI UN CADEAU DES PLUS ORIGINAL.