



Jouluinen Cookie Bar

Herkullisen värikäs ja makoisa cookie talven juhlaan.

Cookie-taikina

950418	Dawn Cookie-Mix Suklaa	1000 g
930310	Voi	160 g
	Vesi	60 g
Paino yht.		1220 g

Hasselpähkinät

	Kokonainen hasselpähkinä	150 g
--	--------------------------	-------

Hasselpähkinätäyte

566223	Zafiro Valkoinen	400 g
920363	Vispikerma	250 g
610012M	Hasselpähkinätäyte	100 g

Kuorrute

920709M	Souplesse Appelsiini	
920717M	Souplesse Neutraali	
920716M	Souplesse Tumma	
299157	Jouluinen Ripote	

Cookie-taikina: Sekoita Cookie-Mix Suklaa ja voi muruksi. Lisää vesi. Pilko taikina noin 30–40 g paloihin ja asettele sopiviin silikonivuokiin. Paista 160 °C:ssa 12 minuuttia.

Hasselpähkinät: Paahda kokonaisia hasselpähkinöitä uunipellillä 170 °C:ssa noin 10 minuuttia. Pyörittele jäähtyneitä pähkinöitä hieman, niin suurin osa kuorista irtaana. Asettele neljä hasselpähkinää jokaiseen tartalettiin.

Hasselpähkinätäyte: Kuumenna kerma ja kaada Zafiro-nappien päälle. Sekoita kunnes napit ovat sulaneet. Lisää hasselpähkinätäyte. Anna jäähtyä kylmässä mielellään seuraavaan päivään. Vispaa ylös ja pursota suoralla tyllällä tartaletteihin täyte. Jäähdytä tartaletit kylmässä, kunnes täyte jähmettyy.

Kuorrute: Sulata Souplesse ja dippaa leivokset. Koristele.