

# Lješnjak beze kolačić



Za cca. 40 komada beze kolačića

- 5 bjelanjaka
- 250g šećera u prahu
- 20g škrobnog brašna
- 150g mljevenih lešnjaka
- 1 MŽ mljevenog cimeta

Za nadjev i glazuru lješnjak beze

- 100 g nugat kreme (gotovi proizvod)\*
- 80g polugorke čokolade za kuhanje
- 80g tamne glazure za kolače (gotovi proizvod)
- \* za nuždu može i nutela



Beze je pojam koji označuje koru koja se dobija iz lagano umućenog bjelanjka jajeta sa šećerom koja se potom suši na vrućem zraku.

Ostali nazivi za takove kore su meringue, beze ili baisier kore.

## Priprema beze kore

Istucite bjelanjke sa šećerom u prahu. Dobit će te mekani snjeg.

**[Op.a]** Ovo je i mjesto gdje se lome koplja, jer ako tučete bjelanjke bez šećera dobijete čvrsti snjeg. Ja ne vidim razliku kod ovako malih kolačića jer tako i tako mljeveni lešnjaci cijelu smjesu čine mekanom, gotovo tekućom.

Ako radite kore za veće kolače, bez dodatka mljevenih lešnjaka ili oraha (jedan pleh jedna kora) onda je bolje raditi čvrsti snjeg i potom redom umješati šećer u prahu pa škrobno brašno. **[/Op.a]**

Potom u snjeg od bjelanjka umješajte škrobno brašno i na kraju mljevene lješnjake sa cimetom.

Smjesu za beze kolačića punite u vrećicu za kreme.

Postoji više vrsta vrećica za kreme, ali osnovna podjela je na jednokratne i vrećice za kremu za višekratnu uporabu. Osim po mogućnosti višekratne uporabe ove vrećice imaju i razne, promjenjive nastavke različitih uzoraka i promjera.

Mi smo radili sa jednokratnim vrećicama za kremu kojima se reže vrh i tako dobije željeni promjer. Dakle promjer treba biti oko 5 mm.

Na pleh za pečenje pokriven papirom za pečenje našpricajte krugove od 5cm u promjeru i visine 5mm.



Beze kolačiće sušite na 150°C, na srednjoj polici u pećnici, 15-20min dok ne postanu lagano smeđkasti. Pečene baiseri kolačiće ostavite na žici da se ohlade. Ovo je bitno, jer ako ih ostavite na ravnom postanu mljackavi.

Dok se baiseri hlade pripremite nadjev i glazuru.

### Glazura i nadjev za beze kolačiće

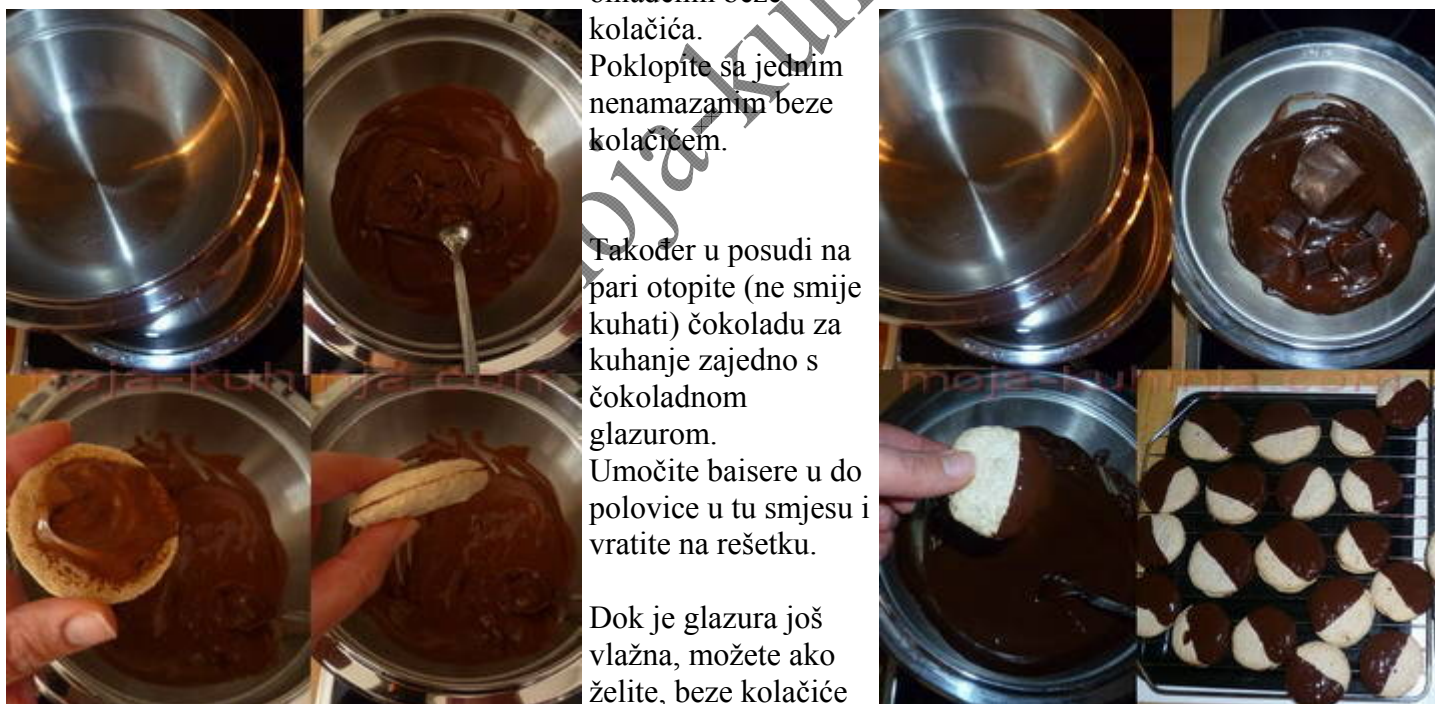
U posudi na pari otopite nugat kremu, te njome namažite donju stranu polovice potpuno ohlađenih beze kolačića.

Poklopite sa jednim nenamazanom beze kolačićem.

Također u posudi na pari otopite (ne smije kuhati) čokoladu za kuhanje zajedno s čokoladnom glazurom.

Umočite baisere u do polovice u tu smjesu i vratite na rešetku.

Dok je glazura još vlažna, možete ako želite, beze kolačiće uvaljati u grubo mrvljene bademe, lešnjake, orahe itd. Baisere ostavite da se glazura i nadjev potpuno stisnu.





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)