

Fursecuri Linzer cu zmeura

written by Andreea



Fursecuri Linzer cu zmeura sunt cele mai elegante fursecuri pe care le-ati putea face de Sarbatori. Sunt putin mai migaloase, insa merita efortul, pentru ca pe langa faptul ca au un gust minunat, aspectul lor este minunat! In plus, le puteti umple cu ce doriti voi. Puteti pune ciocolata, nutella, gemul vostru preferat sau chiar lemon curd!



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru ca mie imi place foarte mult zmeura, eu le-am umplut cu gem de zmeura. Puteti folosi gem de zmeura facut de voi sau de bunica ;), sau puteti cumpara un borcan. Pentru mine, gemul de zmeura cumparat este prea dulce, asa ca prefer sa il prepar eu in casa. Si pentru ca acum nu aveam deloc gem de zmeura, mi l-am facut eu din zmeura congelata. O sa va las si reteta gemului mai jos.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pe langa aceste fursecuri delicioase, mai puteti pregati si alte dulciuri de rontait, retetele le gasiti aici pe blog. Va recomand cu drag cornulete cu gem de gutui, prajiturele cu nuci si cafea, biscuiti cu ovaz si unt de arahide sau delicioasele coconut macaroons.

- Ingrediente:
- 180 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 galbenus ou

- 100 g faina de migdale
- 120 g faina de grau
- 1 lingurita extract de vanilie sau zahar vanilat
- 1 lingurita esenta migdale
- 1 praf sare
- zahar pudra pentru pudrat fursecurile
- *pentru gemul de zmeura:*
- 300 g zmeura congelata
- 2 lingurite zeama lamaie
- 50 g zahar
- 1 lingurita amidon
- 2 linguri apa

Intr-un vas mixati untul moale impreuna cu zaharul pudra pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati galbenusul, extractul de vanilie si esenta de rom si mixati din nou pana ce este incorporat. Intr-un castron amestecati faina de migdale, faina de grau si sarea.

Adaugati mixul peste amestecul de unt si ou si amestecati cu o spatula pana ce obtineti un aluat compact. Impartiti aluatul in 2 parti egale. Aplatizati fiecare bucata de aluat si inveliti-o in folie alimentara. Dati la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti prima bucata de aluat de la frigider. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati forme de aluat dupa cum doriti. Puteti folosi forme de inimioare, stelute, braduti, sau fulgi de nea sau ce mai doriti voi. Puneti fursecurile formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Din resturile de aluat formati din nou o bucata de aluat pe care o intindeti din nou cu sucitorul intr-o foaie de aluat de aceleasi dimensiuni.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Scoateti si cealalta bucata de aluat de la frigider. Intindeti

si aceasta bucata intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati aceleasi forme de aluat ca si la prima bucata de aluat, doar ca de data aceasta le veti decupa in centru cu ajutorul unei forme mai mici. Spre exemplu eu am avut forme de inimioara mai mari si o forma de inimioara mult mai mica. Cu aceasta forma de inimioara mica am decupat in mijlocul inimioarei mari. Calculati astfel incat sa aveti aelasi numar de fursecuri decupate cu numarul de fursecuri intregi nedecupat. Stangeti resturile de aluat si formati o noua foaie din care decupati forme ca mai sus.

Dati fursecurile la cuptorul incins pentru 8-10 minute pana ce sunt usor aurii pe margini. Nu coaceti fursecurile mai mult pentru ca vor capata o culoare maro si nu vor mai fi asa dragute. Scoateti tava de la cuptor si lasati fursecurile sa se raceasca complet in tava. Daca le manevrati atunci cat sunt calde, riscati sa le rupeti, caci sunt foarte fragede.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru gemul de zmeura: puneti intr-o craticioara zmeura congelata impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti pe foc mic timp de 10 minute pana ce zmeura este zdrobita. Pentru ca nu imi place ca gemul sa aiba multe seminte, eu strecor o parte din semintele de zmeura pasandu-le intr-o sita deasa. Piureul de zmeura obtinut il puneti din nou in craticioara si lasati-l sa dea in clocot. Intr-un castronel amestecati amidonul si apa pana ce amidonul este dizolvat. Turnati amestecul peste piureul de zmeura si amestecati pana ce piureul se ingroasa. Stingeti focul si lasati sa se raceasca complet.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru asamblarea fursecurilor: luati fursecurile decupate in mijloc si pudrati-le cu zahar pudra. Peste fursecurile

nedecupate puneti cate o jumatate de lingurita de gem peste care puneti fursecurile decupate. Nu puneti prea mult gem pentru ca va curge pe laturile fursecului si nu va doriti acest lucru. Apasati usor ca sa le fixati. Aveti grija cand le manevrati sa nu atingeti partea de sus cu zahar pudra :). Lasati-le 2-3 ore ca sa se fixeze, dupa care le puteti servi.

Rezista foarte bine la temperatura camerei si se pastreaza acoperite.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Enjoy!