

| Fasthet

Biskvier av vitt te



8 portioner

Tillagningstid 23 min

Ingredienser:

250 g vit choklad
250 g strösocker
6 äggvitor
10 g vitt te
250 g florsocker
250 g vispgrädde
250 malda mandlar

Tillagning

Blanda florsocker med den malda mandeln. Hetta upp strösockret med lite vatten till ca 120 grader. Vispa äggvitorna hårt och tillsätt sockret i omgångar. Blanda även ned mandeln och florsockret och rör tills smeten blir elastisk. Använd en spritspåse och spritsa ut degen i små klickar (ca 3 cm i omkrets) på en plåt med bakplåtspapper. Låt biskvierna stelna något i 15 minuter. Sätt därefter in dem i ugnen på 150 graders värme i 10 minuter.

Koka under tiden samman grädde och teblad och sila blandningen. Hacka chokladen i småbitar och häll över den heta grädden, rör om så det blir en jämn smet och låt den svalna.

Ta loss biskvierna från bakplåtspappret medan de fortfarande är varma och garnera med te-choklad glasyren.



IMEDEEN®

Vitt te innehåller samma polyfenoler och hudstärkande antioxidanter som grönt te, fast i ännu större doser. Det som skiljer vitt te från andra sorter är att det inte är jäst. När de späda löven plockats ångas de snabbt och torkas sedan för att inte oxidera. Vitt te är en viktig ingrediens i hudvårdstabletten IMEDEEN Prime Renewal™