

Receptet : Bertha

---

*Katzenprazl (Macskatappancs)*

---

Hozzávalók:

- 30 dkg dió
- 20 dkg porcukor
- 10 dkg keksz
- 2 tojásfehérje
- 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor

Elkészítés: A dióból kiveszünk egy marékka, durvára vágjuk, félretesszük. A maradék diót és a kekszet késes robotgépbe tesszük, és finomra összedaráljuk. Tálba tesszük, hozzáadjuk a porcukrot, a darabolt diót is, összekeverjük.

A tojásfehérjéket egy tálban villával kicsit felhabosítjuk, de nem kell felverni, majd a keverékhez adjuk, és alaposan összegyúrjuk. Az elején nehezen fog menni, de a kezünk melegétől a dióból kioldódó zsiradék segíteni fog, hogy összeálljon a massa.

A kész tésztát belenyomkodjuk porcukorral meghintett formába, majd sütőpapírral borított tepsire kiütjük – vagy ha nincs formánk, kisebb fagyiadagolóval kiporciózzuk.

80 fokos sütőbe toljuk, és kb. 1 órán át szárítjuk, majd a tüzet elzárva, a sütőajtót kinyitva még fél órát hagyjuk szikkadni a sütit.

Bertha Z. 7.a

---

*Patte de chat*

---

Ingrédients :

- 30 dkg de noix
- 20 dkg de sucre en poudre
- 10 dkg de biscuits
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao non sucrée

Préparation. Mettre les noix et les biscuits restants dans un robot culinaire et battre avec un couteau jusqu'à ce qu'ils soient finement moulus. Mettre dans un bol, ajouter le sucre en poudre, ajouter les noix hachées et mélanger.

Dans un bol, fouettez légèrement le blanc d'œuf avec une fourchette, puis ajoutez au mélange sucre-noix et pétrissez bien. Ce sera difficile au début, mais la chaleur de vos mains aidera la graisse des noix à se lier.

Pressez la pâte finie dans une saupoudrée de sucre en poudre, puis retournez-la sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé - ou, si vous n'avez pas de forme, utilisez une petite cuillère à crème glacée pour retirer la pâte.

Cuire au four à 80 ° C pendant environ 1 heure, puis éteindre le feu et ouvrir la porte du four pour laisser sécher le gâteau pendant encore une demi-heure.

Z. Bertha 7e année

---

*Katzenpral (Katzenpfote)*

---

Zutaten:

- 30 dkg Nüsse
- 20 dkg Puderzucker
- 10 dkg Kekse
- 2 Eiweiß
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung.

Einige Walnüsse grob hacken und beiseite stellen. Geben Sie die restlichen Walnüsse und die Kekse in eine Küchenmaschine und pürieren Sie sie, bis sie glatt sind. In eine Schüssel geben, den Puderzucker und die gehackten Walnüsse hinzufügen und mischen.

Schlagen Sie das Eiweiß in einer Schüssel mit einer Gabel leicht schaumig, aber nicht steif, und fügen Sie es dann der Mischung hinzu und mischen Sie gut.

Teig in eine mit Puderzucker bestreute Form drücken und ihn dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen.

Bei 80°C ca. 1 Stunde backen, dann ca. eineinhalb Stunden bei geschlossener Ofentür trocknen lassen.

Z. Bertha 7. Klasse