

Csokis medvemancsok



Könnyen elkészíthető

(Kb. 25-30 db)

Hozzávalók:

80 g lágy vaj vagy margarin
60 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 tojás (közepes méretű)
80 g búzaliszt
1/2 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
50 g őrölt mogyoró

Ezen kívül:

4 evőkanál rum
25 g koktélcseresznye
75 g fehér csokoládé
75 g étcsokoládé
1-1 teáskanál étolaj
25 g szeletelt mandula

Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük. A sütőformát (medvemancs vagy Madeleine forma) kivajazzuk.

Elkészítés:

A margarint vagy lágy vaját egy keverőtálba tesszük és konyhai robotgéppel habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, vanillincukrot. A tojásokat fél percenként egyenként a masszához keverjük, a robotgép legmagasabb fokozatán. A lisztet elkeverjük a sütőporral, az őrölt mogyoróval, majd hozzáadjuk a masszához és konyhai robotgép közepső fokozatán az egészet sima tésztává keverjük. A tésztát egy teáskanál segítségével a sütőformákba töltjük. A sütőformát



a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

Sütés után a süteményt sütőpapírral borított sütőrácsra helyezzük. A még forró süteményt megkenjük egy sütőecset segítségével a rummal, majd hagyjuk kihűlni.

Díszítés:

A koktélcseresznyét vékony szeletekre vágjuk. A fehér és az étcsokoládét külön-külön durva darabokra törjük és kevés olaj hozzáadásával gőz felett megolvasztjuk. Egy sütőecset segítségével a mancsok felét fehér csokoládéval, másik felét pedig étcsokoládéval vonjuk be vastagon. A mandulaszeleteket karomként az étcsokoládés mancsokhoz rögzítjük, a fehér csokoládés mancsok karmai pedig a cseresznyedarabkák lesznek. A medvemancsokat sütőpapíron hagyjuk megszilárdulni.

Tipp:

Mogyoró helyett azonos mennyiségű őrölt mandulát, diót is használhatunk.

Rum helyett narancslevet is használhatunk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu