

Almás-marcipános finomság



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 15 db)

Hozzávalók:

Leveles tésztához:

1 mélyfagyasztott leveles tészta (500 g)

Töltelékhez:

25 g dióbél

1 alma (kb. 200 g)

Fél citrom leve

100 g marcipán massa

3 evőkanál narancslekvár

1 tasak **Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor**

Ezenkívül:

1 tasak **Dr. Oetker Prémium Puding Bourbon vaníliás**

500 ml tej

3-5 evőkanál cukor

Előkészítés:

A leveles tésztát felengedjük. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük. A diót durva darabokra aprítjuk. Az almát meghámozzuk, négybe vágjuk, magházát eltávolítjuk, vékony szeletekre vágjuk, és a citrom levével megcsurgatjuk.

Elkészítés:

A tésztaalapokat egy enyhén belisztezett munkalapon 30 x 40 cm-es lappá nyújtunk. A tésztát 15 egyenlő részre vágjuk. A marcipánt egy nylon



tasakba téve (24 x 35 cm) lappá nyújtjuk, majd 15 részre vágjuk. Minden tésztalapokra egy teáskanál lekvárt kenünk úgy, hogy a szélein 1 cm-es sávot szabadon hagyunk. A megkent lapokra egy-egy marcipáncsíkot teszünk, és óvatosan összenyomunk. A marcipáncsíkokat megszórjuk Bourbon Vaníliás cukorral, és az almaszeletekkel befedjük. A diódarabokat az almára szórjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 220 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 200 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 4–5. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

A pudingport a tasakon lévő használati utasítás szerint elkészítjük. A süteményt még melegen a vaníliás pudinggal tálaljuk.

Tipp:

Még ízletesebb lehet a sütemény, ha 1 gombóc vanília- vagy diófagyalattal kínáljuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu