

Csokival csurgatott aprósütemény

Csokis falatok

kb. 20 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

200 g búzaliszt
0,5 csapott kk. Dr. Oetker
Sütőpor
50 g darált mandula
50 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 csipet só
1 db tojás (M-es méret)
100 g Rama Vajas íz
1 ek. tej

A díszítéshez:

100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét
Dr. Oetker Tortadara színes
Dr. Oetker Dekormix Tél

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Linzer tészta: A lisztet a sütőporral egy keverőtálban elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává összedolgozzuk. Ha a tészta ragad, rövid időre tegyük hideg helyre. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen 1/2 cm vékonyra kinyújtjuk. Kb. 20-20-20 darab különböző méretű kerek süteményt (Ø pl.: 2,5 cm, 3 cm, 4 cm) szúrunk ki. Ezeket a tepsibe helyezzük és megsütjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk.

Alsó és felső sütés: 200 °C

Légkeveréses: 180 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: 10 - 12 perc**

Az aprósüteményeket sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni.



Díszítés: A tortabevonót a csomagoláson található elkészítési javaslat alapján felolvasztjuk. Óvatosan kis adagokat teszünk a nagy süteményekre úgy, hogy a cseppek lecsurogjanak a szélén. Aztán rátesszük a középső süteményeket és ezeket szintén tortabevonóval díszítjük. A végén rátesszük a kicsi süteményeket is. Ízlés szerint színes tortadarával és dekormixszel megszórjuk, mielőtt még a tortabevonó megszilárdulna.

Tip from the Test Kitchen

- Legjobb, ha egy tepsiben azonos méretű süteményeket sütünk, hogy egyformán barnuljanak.
- Jól záró dobozban a kekszeket kb. három hétig tárolhatjuk.

