

Diós pálcikák

Kényeztető falatok dióval és marcipánnal

kb. 50 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tojásfehérje-masszához:

150 g Dr. Oetker Marcipán
1 db tojásfehérje (M-es méretű tojásból)
75 g porcukor
1 csipet só
100 g darált dió

A díszítéshez:

100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét prémium

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A marcipánt kis kockákra daraboljuk és keverőtálba tesszük. A többi hozzávalót is hozzáadjuk, majd konyhai robotgéppel (habverő) jól összekeverjük. A masszát kis adagokban egy deszkán hengerekké formázzuk (Ø 1 cm), melyekből egyenként kb. 5 cm hosszú rudakat vágunk. A rudakat a tepsibe helyezzük, a tepsit a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 12 perc

A pálcikákat sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni.

Díszítés: A tortabevonót a tasakon található elkészítési javaslat alapján felolvasztjuk. A sütemények végeit ferdén a mázba mártjuk, kissé lecsöpögtetjük és sütőpapíron hagyjuk megszilárdulni.



Tip from the Test Kitchen

- A megsütni kívánt még folyékony mázas masszát darált dióval megszórjuk és hagyjuk megszilárdulni.
- Legjobb, ha a süteményt jól záró dobozban, hűvös és száraz helyen tároljuk (kb. két hét, idővel a sütemény puhább lesz).

