

Édes masnik

Ellenállhatatlan csokis finomságok

kb. 36 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A tortabevonót a csomagoláson lévő leírás szerint megolvasztjuk.. A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

Hozzávalók:

A világos tésztához:

300 g búzaliszt
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
75 g porcukor
2 tk. Dr. Oetker Rum Aroma
1 csipet só
1 db tojás (közepes méretű)
150 g margarin
1 ek. tej

A barna tésztához:

50 g Dr. Oetker Tortabevonó ét (fél tasak)
25 g búzaliszt (kb. 2 evőkanál)

A kenéshez:

kb. 1 ek. tej

A díszítéshez:

50 g Dr. Oetker Tortabevonó ét (fél tasak)
porcukor

2) Elkészítés:

A tésztához a lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát elfelezzük, egyik feléből a masni világos része, másikkól a barna része készül. A barna tészta elkészítéséhez, a tészta egyik feléhez hozzágyúrjuk a megolvasztott tortabevonót (a teljes tasak felét) és a lisztet. Mindkét tésztából egy-egy cipót formázunk, fóliába tekerjük és kb. fél órára a hűtőszekrénybe helyezzük. Mindkét tésztát enyhén lisztezett munkafelületen, egyenként egy 24 x 24 cm nagyságú lappá nyújtjuk. Az egyik lapot vékonyan megkenjük tejjel, majd a másik lapot ráfordítjuk, és enyhén összenyomjuk. Az „összeragasztott” lapot 3, egyenként 8 cm széles csíkra vágjuk, és minden tésztacsíkot tovább szeletelünk 12, egyenként 2 cm széles darabra. Mindegyik darabot a képen látható módon elcsavarjuk, és az így kapott masnikat a tepsibe fektetjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 12 - 15 perc

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni. Díszítéshez a maradék tortabevonót újra megolvasztjuk (a tasakot állítva újra forró vízbe helyezzük), és a masnik csokis felére csurgatjuk. A masni másik végét porcukorral hintjük.

Tip from the Test Kitchen

- Jól záródó dobozban akár 3 hétig is eltartható.