

Karácsonyi sütemény

Az ünnepi asztal legszebb díszé

kb. 18 szelet



Könyven elkészíthető

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

Csatos tortaformához (26 cm Ø):

sütőpapír

csillag kiszúró (különböző méretű)

Tésztához:

100 g Dr. Oetker Marcipán

250 g lágy vaj vagy margarin

200 g barna cukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 csipet só

5 db tojás (M-es)

250 g búzaliszt

2 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

1 tk. őrölt fahéj

0,5 kk. őrölt szegfűszeg

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj

20 g Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

100 g aprított mandula

75 g csokoládé csepp

Mázhoz és díszítéshez:

kb. 100 g Dr. Oetker Marcipán

2 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét

Dr. Oetker Dekorcukrok

1 Előkészítés:

A marcipánt durvára reszeljük. A tortaformát sütőpapírral kibéleljük és a sütőt előmelegítjük.

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

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

2 Elkészítés:

Tészta:

A vajat vagy a margarint a marcipánnal keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük. Keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot és a sót, míg kötött masszát nem kapunk. A tojásokat egyesével kb. ½ perc alatt a legmagasabb fokozaton belekeverjük a masszába. A lisztet a sütőporral, a fahéjjal, a narancshéjjal és a kakaóval összekeverjük, és közepes fokozaton röviden szintén belekeverjük. Végül óvatosan belekeverjük a mandulát és a csokicseppeket. A tésztát a formában elsimítjuk és a formát a sütő alsó részébe tesszük és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 45-50 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni, majd kivesszük a formából.

Díszítés:

A marcipánt felvágott mélyhűtő tasak között kinyújtjuk, és sok különböző méretű csillagot szúrunk ki belőle.

Máz:

A tortabevonót a leírás szerint felolvasztjuk. A zacskót megtöröljük, és jól átgyúrjuk. Levágjuk az egyik csücskét, és a mázzal bevonjuk a süteményt, a szélén a mázat ecsettel vagy késsel kenjük el.

Díszítés:

A süteményt azonnal díszítjük a különböző dekorcukrokkal, majd tortatálra tesszük, és a mázat hagyjuk teljesen megszilárdulni.