

Mákos kosárka áfonya lekvárral

Hozzávalók:

1 cs előhűtött, linzer tészta
8 dkg darált mák
2 db tojásfehérje
5 dkg áfonya lekvár
10 dkg kristálycukor
Szükség szerint langyos víz

Összeállítás: 30 perc

Sütés: 20-25 percig

180 °C-os, előmelegített sütőben

Töltelék készítése:

A tojásfehérjéhez add hozzá a cukrot, és verd fel kemény habbá.
Ez után öntsd bele a mákot, majd keverd el benne.
Ha túl sűrű a töltelék és nem terül, akkor adj hozzá 15 ml langyos vizet.
A tölteléknek jól kell terülnie, attól lesz szép púpos a sütés végére.
Dolgozd hozzá, majd töltsd bele egy habzsákba, és kösd be a száját.
Tedd be a hűtőbe felhasználásig.

Formázás, töltés, sütés:

Csomagold ki a linzert, lisztezd meg, fordítsd át, majd húzd le a papírt róla.
Lisztezd meg a másik felét is, kicsit nyújtsd ki, hogy akkora legyen, hogy fánk kiszúróval tudj belőle 15 db, 8 cm-es korongot szúrni.
A felesleget szedd ki közülről. Ezt összegyúrhatod, majd nyújtás után felhasználhatod.
Fogj egy kosárka formát, igazítsd bele a tésztát, majd lisztezz meg egy másikat és nyomd bele.
Ez után a deszkán simítsd el a szélét, a leeső tésztát pedig szedd le róla.
Így szép szirmos lesz a süti.
Sorakoztasd bele egy tepsibe, majd kend meg az áfonya lekvárral, egy ecset segítségével.
Ez után a habzsákon vágj lyukat, majd töltsd meg a kosárkákat.

Előmelegített, 180 °C-os sütőben süsd 20-25 perc alatt szép aranybarnára.

Az elkészült kosárkákat hagyd langyosra visszahűlni, majd vedd ki a formából.
Ha picit megnyomod az oldalát, akkor könnyedén kijön belőle.
Tálalás előtt meghintheted porcukorral.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

