

Mandulás és diós macskaszem

Diós meggyes macskaszem

2 db hozzávalói:

1 cs. előhűtött, élesztős tészta
20 dkg darált dió
1 citrom reszelt héja
15 dkg kristálycukor
4 tojás fehérje
1 üveg (30 dkg) lecsepegtetett, magozott meggybefőtt

Mandulás barackos macskaszem

2 db hozzávalói:

1 cs. előhűtött, élesztős tészta
20 dkg darált mandula
6 dkg szeletelt mandula
15 dkg kristálycukor
4 tojás fehérje
6-8 db felezett őszibarackbefőtt

A kenéshez:

1 tojás sárgája
15 ml tej

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Sütés: 25 percig 170°C-on

Elkészítés:

Töltelék:

A tojások fehérjét verd kemény habbá a cukorral, majd add hozzá a mandulát (citrom héját, és a diót). Töltsd bele habzsákba, úgy könnyebb lesz vele dolgozni.

A barackbefőttet csepegtesd le, majd egy alma csumázóval szűrd belőlük korongokat.

Összeállítás:

Csomagold ki a tésztát a papírból, nyújts belőle kb. 40x25 cm-es téglalapot, vágd ketté, majd tedd bele az egyik lapot sütőpapírral kibélelt tepsibe. Minkét szélét rakd ki meggyel (barackkal), majd tekerd fel a széleket úgy, hogy középen egy sáv maradjon.

Kend le a tejjel elkevert tojássárgájával, majd töltsd meg a diós (mandulás) habbal.

A mandulás ízű tetejére szórj szeletelt mandulát.

170 °C-os, előmelegített sütőben, kb. 25 perc alatt süsd szép pirosra.

Ugyanígy készítsd el a másik adagot is.

Kihűtés után, felszeletelve, porcukorral hintve tálald.

Tipp:

Elkészítheted az egy adag tésztával két ízben is, ebben az esetben a töltelékek hozzávalóinak mennyiségét felezd meg.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

