

Használati útmutató

Húsvéti töltött sütemény recept (kb. 60 db)

Töltött rész: 300 g darált dió, 300 g porcukor, 1 tojásfehérje, 1 kanál sötét rum

Keverje össze a hozzávalókat, gyúrja össze a tésztát, hagyja kihűlni a hűtőszekrényben, majd a formák és a formázó segítségével készítsen üreges süteményeket.

Hagyományos krémes töltelék: 200 g vaj, 1 vaníliás cukor (13 g), 2 tojás, 2 kanál kristálycukor, 1 kanál rum

Keverje habosra a vaját a vaníliás cukorral. Keverje habosra forró vízfürdőben a tojásokat a kristálycukorral, amíg be nem sűrűsödik, majd vegye le a tűzhelyről, és keverje tovább, míg ki nem hűlik. Lágyan keverje össze a két félkész terméket, majd adja hozzá a rumot. Ízlés szerint adjon hozzá egy marék darált diót vagy zízott piskótát. Töltse meg a süteményeket az elkészített krémmel egy kanál segítségével. **Jó tipp:** Tegyen egy kis ribizli lekvárt a sütemény hegyébe, mielőtt megtöltené a krémmel.

Krém töltelék pudinggal: 125 g vaj, 250 ml tej, 200 g cukor, 1 vaníliás puding, 2-3 kanál sötét rum

Főzzön pudingot 250 ml tejből, 100 g cukorból és pudingporból. Keverje el a vaját a cukorral, majd lágyan keverje hozzá a kihűlt pudingot és a rumot. Töltse meg a süteményeket a díszítő segítségével.

Karikák (linzer tészta): 140 g sima liszt, 100 g vaj, 40 g porcukor, 1 tojássárgája

Készítsen sima tésztát, csomagolja ételfőliába, és hagyja egy órán át pihenni a hűtőben. Ezután sodorjon ki a tésztából kb. 3 mm magas lapot, melyből kivágja a karikákat. Süsse a sütőben rózsaszínre, a megtöltött sütitket a kihűlt karikákkal zárja le.