

## Használati útmutató

### Méhkas forma DELÍCIA

#### Ábrák

1. Sötét tésztával töltött zárt méhkas forma- fölötte hüvelykujj, amint az épp tésztát a formába tölti- „befelé“ mutató nyíl
2. Az üreges kas a zárt formában- a forma felett a formázó csúcsa, amely éppen kiformázta az üreget. - „befelé“ mutató nyíl
3. A kinyitott forma az üreges kassal az egyik felében
4. A méhkas töltése krémes töltelékkel- kiskanállal
5. A szaggató eltávolítása a formáról- a mutatóujj átszúrja a formát, a másik kéz tartja a leválasztott csúcsot.
6. Linzer kör kivágása laptésztából a szaggató segítségével
7. Néhány kész kidíszített méhkas – az egyikből nyilvánvaló, hogy a talapzatát a kivágott kör képezi.

### Méhkaptár recept (kb. 60 darab)

#### Kaptár

**300 g darált dió, 300 g porcukor, 1 tojásfehérje, 1 kanál sötét rum**

Az alapanyagokat keverje össze, keverje ki a tésztát, hagyja kihűlni a hűtőszekrényben, végül a formák segítségével készítse el a méhkasokat!

#### Hagyományos krémes töltelék

**200 g vaj, 1 vaníliacukor (13g), 2 tojás, 2 kanál kristálycukor, 1 kanál rum**

A vajat keverje ki habosra a vaníliacukorral! Forró vízfürdőben keverje ki a tojásokat a kristálycukorral, amíg be nem sűrűsödik. Ezután vegye le a tűzhelyről, és keverje tovább, míg ki nem hűl. Mindkét félkész krémet könnyedén keverje össze, és adagolja hozzá a rumot! Ízlés szerint rakjon hozzá maroknyi őrölt diót vagy zúzott piskótát! A méhkasokat töltsen meg az elkészített krémmel kanál segítségével! Ötlet: krémtöltés előtt rakjon a kaptár csúcsába egy kevésnyi ribizilekvárt!

#### Pudingos krémtöltelék

**125 g vaj, 100 g cukor, 250 ml tejből és 100 g cukorból készült vaníliás puding, 2-3 kanál sötét rum**