



Készítsen mennyei babkát és fűszeres szilvás pítét marcipánnal, ami még a leghidegebb időben is felolvasztja az ízlelőbimbókat!



Marcipános csokis babka



HOZZÁVALÓK (2 kalácshoz)

TÉSZTA

600 g	liszt
80 g	kristálycukor
25 g	friss élesztő
100 ml	tej
3 db	tojás
120 ml	víz
10 g	só
150 g	OSM vaj (puha)

TÖLTELEK

100 g	OSM vaj
100 g	Norte Ebano 52% étcsokoládé
40 g	porcukor
1 db	narancs reszelt héja
100 g	marcipánmassza 3x
150 g	pörkölt törökmogyoró (tört)

ELKÉSZÍTÉS

A tésztához egy kis cukorral futassa fel az élesztőt, majd adja hozzá a lisztet. Tegye robotgépbe és keverje össze a többi hozzávalóval a vaj kivételével. A vajat kis adagokban adja hozzá keverés közben, míg elmúlik a tészta ragacsossága; és dagassza egynemű tésztává, majd meleg helyen kelessze.

A töltelékhez a vajat és a csokoládét olvassza össze a porcukorral és a narancshéjjal és hagyja hűlni.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A megkelt tésztát ossza két részre. Lisztezett felületen nyújtsa 30 x 40 cm-es négyzetre, kenje rá a töltelék felét, szórja meg a törökmogyoróval és reszelje rá a marcipán felét. Tekerje fel a hosszabbik oldalánál fogva, hosszában vágja félbe és fonja össze. Helyezze kikent formába, pihentesse egy órát és 175 °C-ra előmelegített sütőben süsse készre.

TIPP1: olvasztott csokoládé helyett használja a süthető és fagyasztható Norte Fenix mogyorós csokoládékrémet!

TIPP2: a reszelt narancs kandírozott narancshéjjal is helyettesíthető!



Meglepetés szilvás pite



HOZZÁVALÓK (24 cm-es piteformához)

TÉSZTA

- 300 g liszt
- 200 g OSM vaj
- 100 g barna nádcukor
- 1 mk. őrölt gyömbér
- 1 mk. sütőpor
- 1 db tojás

DÍSZÍTÉS

- tojássárgája
- pirított, szeletelt mandula

TÖLTELEK

- 500 g fagyasztott szilva
- 130 g barna nádcukor
- 1 db vanília rúd
- 1 tk. fahéj
- 0,5 narancs héja
- 0,5 citrom héja és leve
- 20 g étkezési keményítő
- 150 g marcipánmassza 3x
- 1 ek. zsemlemorzsa
- Ízlés szerint rum

ELKÉSZÍTÉS

A tésztához a sütőporral, gyömbérrel vegyített lisztet morzsolja el a hideg vajjal, majd adja hozzá a cukrot, a tojást és gyors mozdulatokkal gyúrja tésztává és 30 percet pihentesse hűtőben. A töltelékhez főzze össze a szilvát a cukorral, fűszerekkel, a gyümölcsök héjával és a citrom levével, majd ízlés szerint öntsön hozzá rumot és a kevés vízzel elkevert keményítővel sűrítse be.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A tésztát vágja 2 részre. Mindkettőt nyújtsa ki, az egyiket helyezze a piteformába, a másikat rácsozóval vagy késsel vágja vékony tésztacsíkokra. A marcipánt reszelje a pite aljába és öntse rá a kihűlt szilvatöltelék. Fedje be a rácsozott tésztával, kenje le tojássárgával és díszítse pirított mandulával. 170°C-os sütőben süsse készre.

TIPPI: szilvatöltelék helyett próbálja ki ízletes baracktöltelékkel!

TIPP2: Nonna Anita Frolla omlóstészta mixünkkel gluténmentes tartként is elkészítheti!

BUDAPEST

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft