

Édes stájer tökmagolaj tekerecs



Utóétel

Receptforma



80 Percek

Elkészítés



Nehéz

Nehézség



Hozzávalók 6 személyre

Biskuit:

5 tojás
120 g porcukor
100 g liszt
2 evőkanál stájer tökmagolaj

Töltelék:

¼ l tejszín
porcukor
Stájer tökmag, apróra vágva
narancs likőr

Marcipán nyers tömegű
zöld élelmiszer színező

Elkészítés

Forraljuk fel a sütőt 200 °C-ra. Melegítsük elő a forró levegőt. Osszuk fel a marcipán nyers masszát egy zöld színű élelmiszer színezővel és hűtsük fel további felhasználásig.

A kekszhez külön kell választani a tojássárgáját a porcukorral habosra keverve, a tökmagolajjal és a liszttel. A felvert tojásfehérjét egy merev habbá verjük, helyezük a tésztát egy bélelt tepsibe és süssük aranybarnára (kb 10 perc, keksz ne legyen száraz, ífelterkerhető legyen). Eközben, a töltelék, a tejszínt a porcukorral merevvé verni, a vágott stájer tökmagot és likőrt hozzáadni.

Hozzuk a sült kekszet a munkaterületre, húzzuk vissza a sütőpapírt, dobjuk be azonnal, hagyjuk enyhén hűlni, majd töltsük fel. Megszórjuk a zöld marcipánnal 2 - 3 mm vastagon és téglalap alakú, a töltött keksz tekercest készítünk.l.

Tipp: Az élelem színező helyett használata helyett megpróbálhatjuk a marcipán színét tökmagolajjal színezni. Azok, akik szeretnék, hogy készítsen kis tekercest, lehet vágni a forró tésztához előtte gördülő kisebb téglalapokat. Ugyanígy tesszük az marcipánból.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch