



baracklekvár

a mázhoz:

3 tojásfehérje, 20 dkg porcukor, 3 csepp ételecet

1. A lisztet a szódadikarbónával és a sóval összeforgatjuk, majd a hideg zsírral, gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. Ezután a cukorral, a tojások sárgájával és a vízzel tésztává gyúrjuk.
2. Kettéosztjuk, az egyiket meglisztezett gyúrólapon nagytepsi nagyságúra nyújtjuk és a kizsírozott, belisztezett tepsibe fektetjük. Baracklekvárral megkenjük majd rátesszük a másik kinyújtott tésztát.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 perc alatt megsütjük.
4. A mázhoz a tojásfehérjét a porcukorral és az ecettel, habverővel kb. 20 perc alatt jó fényesre, sűrűn folyósra keverjük. Egyenletesen a langyos süteményre kenjük, így hagyjuk kihűlni. Legalább egy éjjelen át pihentetjük, ezalatt a máz megszilárdul rajta.
5. Forró vízbe mártott késsel kb. 5×3 centis szeletekre vágjuk.

kb. 72 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 112 kcal

Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál szódadikarbóna, 1 mokkáskanál só, 30 dkg finom házi zsír, 30 dkg kristálycukor, 3 tojássárgája, 2-3 evőkanál hideg víz

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

finom házi zsír, finomliszt

a töltéshez:

1 kis üveg (kb. 30 dkg) sütésálló