



Hozzávalók

a tésztához:

12 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál sütőpor, 4 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 1 evőkanál tej

a nyújtáshoz:

egy kevés finomliszt

a töltelékhez:

3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg kristálycukor, 1 evőkanál méz, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál főzőtejszín, 25 dkg diákcsemege (dió, mogyoró, mazsola és más aszalt gyümölcsök keveréke)

a bevonáshoz:

15 dkg tej - vagy étcsokoládé (ki melyiket szereti)

1. A tésztához a lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A kétféle cukrot a puha vajjal vagy margarinnal habosra keverjük, a tejet hozzáadjuk, majd a sütőporos liszttel összedolgozzuk. Letakarva fél órán át hűtőszekrényben pihentetjük.
2. Ezután meglisztezett gyúrólapon kb. 2 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk, majd egy 4 centiméter átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 5-6 perc alatt elősütjük.
3. Közben a töltelékhez való való puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint, cukrot, mézet és vaníliás cukrot egy kisebb lábásba rakjuk, kevergetve addig forrósítjuk, míg egy kicsit karamellizálódni kezd. Kis lángra állítjuk, a tejszínt hozzáadjuk, 1-2 percig főzzük. Akkor jó, ha sima massa lesz, azaz a tejszínben fölolvadnak a karamell darabkák. Ezután a

diákcsemegét belekeverjük, a tűzről lehúzzuk.

4. Ebből a gazdag töltelékből az elősütött tésztakorongokra halmozunk kb. 1-1 jó kiskanálnyit úgy, hogy a tészta szélén körben üresen maradjon egy vékony csík. A sütőbe visszatoljuk, újabb 6-7 percig sütjük-szárítjuk.

5. Amikor kihűlt, a talpukat (az aljukat) óvatosan az olvasztott csokoládéba mártjuk és sütőpapírra rakva dermedni hagyjuk. Ha a csokoládé megszilárdult az alján, éles késsel óvatosan elválasztjuk a papírtól.

Jó tanács

- A tallérok alapja vékony piskótalap is lehet, amit azután kiszurunk.

25-30 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 234 kcal