



Hozzávalók

a pisztáciás tésztához:

7-8 dkg marcipánmassza (készen kapható több színben, legjobb, ha zöldet vagy fehéret veszünk), 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipet só, 5 dkg porcukor, 2 csepp mandulaaroma, 1 tojás, 25 dkg finomliszt, 10 dkg őrölt pisztácia

a vaníliás tésztához:

12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 7-8 dkg porcukor, 1 vaníliarúd, csipet só, 1 tojás, 27-28 dkg finomliszt

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tészta lekenéséhez:

1 tojásfehérje

1. A marcipánmasszát először magában, majd a vajjal (margarinnal) nagyon jól elmorzsoljuk. Ezután addig keverjük - legjobb elektromos habverővel -, míg sima nem lesz. A sót, a porcukrot, a mandulaaromát meg a fölvert tojást hozzáadjuk, végül a liszttel összeforgatott pisztáciával összedolgozzuk. Fóliába csomagolva 2 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

2. A vaníliás tésztához a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A kettéhasított vaníliarúd kikapart húsával, csipetnyi sóval, a felvert tojással és a liszttel összedolgozzuk, fóliába téve szintén 2 órán át a hűtőben pihentetjük.

3. Ahogy a képen látható, kétféleképpen is formázhatjuk: kis tekercsnek vagy „saktáblának”. Előbbihez mindkét tésztát elfelezzük, a vaníliásat enyhén meglisztezett

gyúrólapon, de még jobb, ha 2 lap sütőpapír vagy folpack között kb. 25×20 centis lappá nyújtjuk. Kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, majd az ugyanekkorára ellapított pisztáciás tésztát is ráfektetjük. Szorosan föltekerjük. A maradék tésztából ugyanígy még egy tekercset formálunk. Alufóliába csomagolva 1 órára a mélyhűtőbe rakjuk.

4. A másik formához a pisztáciás tészta kb. egyharmadát lecsípjük, majd enyhén meglisztezett gyúrólapon, de még jobb, ha 2 lap sütőpapír vagy folpack között kb. 25×17 centis, kb. 3 milliméter vastag téglalappá nyújtjuk. A maradék tésztát 1 centi vastag, téglalap alakúra lapítjuk, majd 1 centi vastag csíkokra vágjuk. A vaníliás tésztát ugyanígy felcsíkozzuk, azaz 6, egyenként kb. 25 centi hosszú csíkra vágjuk. A kinyújtott tésztát a kissé felvert tojásfehérjével megkenjük. Felénk eső oldalán, hosszában 4-4 „fehér” illetve „zöld” tésztacsíkkal felváltva kirakjuk. Tojásfehérjével megkenjük, majd újabb 4 csíkot rakunk rá úgy, hogy a fehérre zöld, a zöldre fehér kerüljön. Lekenjük, majd még egy réteget ráfektetünk, és a tetejét is lekenjük. Az alaptésztát ügyesen ráhajtjuk, majd alufóliába csomagoljuk, 1 órára a mélyhűtőbe rakjuk.

5. Akár tekercses, akár sakktábla szerűre formáltuk, a tésztát éles késsel kb. 0,5 centi vastagon fölszeleteljük, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 12 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, sütőpapírral bélelt fémdobozokba rakjuk. Száraz, hűvös helyen 1 hónapig is eláll.

Kb. 70 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + pihentetés

Egy darab: 76 kcal