



Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 1 csomag sütőpor, 20 dkg finomliszt, 3 tojás, néhány csepp piros ételszínezék, esetleg szörp, 30 dkg készen kapható fehér marcipánmassza, 4 evőkanál sűrű ribiszkedzsem, 3 evőkanál sűrű sárgabarackdzsem

1. A szobahőmérsékletű (puha) vajat vagy margarint a cukorral együtt egy tálba tesszük. A sütőporral összekevert lisztet rászitáljuk, a tojásokat beleütjük. Simára keverjük, és kétfelé osztjuk. Az egyik felébe csöpögtetjük az ételszínezéket vagy valamilyen erősen piros színű szörpöt, hogy szép rózsaszínű legyen. A másik felét világosan hagyjuk.
2. Egy keskeny, hosszúkas tepsit (kb. 20×35 centis) sütőpapírral kibélelünk, és hosszában az egyik felébe a rózsaszín, a másik felébe pedig a sárga tésztamasszát simítjuk bele. A kettőt egy többszörösen összehajtogatott alufóliacsíkkal választhatjuk el.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 25 percig sütjük.
4. Amikor kihűlt, a különböző színű tésztákat hosszában elfelezzük és sakktáblaszerűen a ribiszkedzsemmel megkenve összeragasztjuk úgy, hogy ebből a külsejére ne kerüljön, mert kívül baracklekvárral kell körbekenni. Rövid időre hűtőbe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen rajta a lekvár, máskülönben nem tapad majd rá a marcipán.
5. A marcipánmasszát porcukorral megszórt sütőpapíron akkorára nyújtjuk, hogy a süteményt be tudjuk vele burkolni. Vizes ecsettel lekenjük, az összeállított süteményt a közepére rakjuk, és a marcipánmassza oldalait ráhajtva, összenyomkodjuk. Tetejét - ha kedvünk van, díszítésképpen ujjunkkal kicsipkézzük vagy késsel bekockázzuk -, kristálycukorral megszórjuk. Kínálás előtt 1-2 nappal készítjük el, hogy az íze összeérjen.

Megjegyzés

- Viktória királynő unokája 1884 áprilisában tartotta esküvőjét a jóképű Louis of Battenberg herceggel. Tiszteletükre megjelent a brit királyi udvar majd minden tagja, így az uralkodónő legifjabb leánya, Beatrice hercegnő is, aki nem tudta levenni szemét a vőlegény öccséről, a nála 6 esztendővel ifjabb Henrik hercegről. A hirtelen fellángoló szerelemnek a következő év júliusában frigy lett a vége. Erre az esküvői lakomára kreálták a rózsaszín-sárga kockás, marcipánréteggel bevont süteményt, ami olyan sikert aratott, hogy egyszer s mindenkorra felvették a brit királyi család menülapjára. A Battenberg nevet viselő kockás édesség gyorsan népszerűvé vált a brit teapartikon is. Nem így a német Battenberg család, akiknek meg kellett változtatniuk nevüket a szigetlakók németek iránt érzett ellenszenvé miatt. A Nagy-Britanniában élő Battenberg hercegek az első világháború után Mountbattenre „angolosították” nevüket. A jelenleg uralkodó II. Erzsébet királynő férje, Fülöp herceg is Mountbatten-leszármazott.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 4 napig, hűtőszekrényben 1 hétig eláll.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 314 kcal