



Marsipaanityyny

Aineet: 3 dl kuohukermaa
6 1/2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
250 g voita
(1 - 2 rkl konjakkia)
Täyte
1 pussi (75 g) jauhettua mantelia
1 muna
1 1/2 dl sokeria
1 rkl maissitärkkelystä
1 dl kuohukermaa
1/2 dl maitoa
3 tippaa karvasmanteliöljyä
Voiteluun munaa
Pinnalle tomusokeria

Valmistus: Kermavoitaikina: Vatkaa kerma vaahdoksi. yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Sekoita jauhoseos pehmeään voihin. Lisää lopuksi kermavaahto, mutta älä sekoita liikaa, jotta taikina ei sitkistyisi. Muotoile taikina suorakaiteeksi, kääri kelmuun ja anna kovettua jääkaapissa noin 1/2 tuntia.

Sekoita täyteen ainekset karvasmanteliöljyä lukuun ottamatta kattilassa. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee. Ota kattila levyltä. Nosta kattila kylmään veteen jäähtymään. Mausta täyte karvasmanteliöljyllä. Kauli taikina ohueksi levyksi. Leikkaa se taikinapyörällä 8 x 8 cm:n suuruisiksi neliöiksi. Jaa täyte neliöille. Nosta kulmat keskelle ja nipistä reunat yhteen. Jos taikinaa jää, ota siitä pienellä pyöreällä muotilla paloja ja pane tyynyjen keskelle. Voitele munalla ja paista 225 asteessa 15 min. Sihtaa tomusokeria jäähtyneiden tyynyjen päälle.