

Mantelisarvet

Nämä mantelisarvet kätkevät sisäänsä vaniljaisen omenatäytteen.

noin 14 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Taikina:

3,5 dl vehnä jauhoja
1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
2 rkl sokeria
suolaa
150 g voita
1 dl piimää
20 g hiivaa
1 kpl kananmunan keltuista

Täyte:

100 g Dr. Oetker Mantelimassaa
50 g voita
0,75 dl ruokosokeria
2 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
1 kpl omenaa , hapan

Pinnalle:

1 kpl kananmunan valkuaista
1 ps Dr. Oetker Mantelilastuja
3 rkl sokeria

1 Taikina:

Kuutioi kylmä voi pieniksi kuutioiksi. Sekoita vehnä jauhot, mantelijauhe, sokeri ja suola kulhossa. Lisää voi ja nypi taikina tasaiseksi.

2 Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi ja murena hiiva siihen. Lisää kananmunan keltuainen ja sekoita tasaiseksi.

3 Tee jauho-voi seokseen kuoppa ja kaada piimä siihen. Sekoita nopeasti tasaiseksi ja anna kohota lämpimässä paikassa liinalla peitettynä 45-60 minuuttia.

4 Täyte:

Raasta tai murena marsipaani kulhoon. Lisää pehmeä voi, ruokosokeri ja vanilja-aromi. Hierrä massa tasaiseksi joko käsin tai sähkövatkaimella. Paloittele Omena pieniksi kuutioiksi. Esikuumenna uuni:

Lämpötila: 200 °C

Kiertoilmauni: 180 °C



- 5 Jaa taikina kahteen osaan ja kauli molemmat pyöreiksi levyiksi (halkaisija 25 cm). Laikkaa molemmat ympyrät 8 sektoriin ja laita jokaiselle palalle leveään päähän 2 tl täytettä sekä omenakuutioita.

Rullaa kolmio kärkeäkohti niin, että täyte pysyy sisällä. Aseta mantelisarvet leivinpaperille riittävän etäälle toisistaan, jotta ne eivät kohotessaan ota kiinni toisiinsa. Voitele valkuaisella ja ripottele pinnalle mantelilastuja sekä sokeria. Paista uunissa kullanruskeiksi:

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: 15 - 20 minuuttia

