



Сладки „Виенски кекс“

⌚ 60–75 Минути 

Подготовка

- 1 Разбийте маслото с пудрата захар и Бурбонската ванилова захар Kotányi на пяна.
- 2 Постепенно добавете жълтъците в маслената смес.

СЪВЕТ: Уверете се, че маслото и жълтъците са със стайна температура.

- 3 След това разбийте белтъците с кристалната захар до съгъстяване.
- 4 Добавете лимоновите кубчета, захаросаните портокалови корички, стафидите, настърганите лешници и пшеничното брашно в сместа от жълтъците и маслото.
- 5 Накрая внимателно добавете белтъците със съгъване с помощта на шпатула.
- 6 Изсипете сместа в намазнена правоъгълна форма за печене (20 x 30 см) и я загладете.
- 7 Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C с вентилатор за около 60 минути.
- 8 След това нарежете кекса на парчета 5 x 5 см.
- 9 Разточете марципана (3 мм дебелина) и намажете тънък слой сладко от малини върху него.
- 10 В последната стъпка поставете парчетата кекс върху марципана, увийте ги и нарежете на филийки с дебелина около 1 см.

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За около 1,5 kg сладки

145 g	Масло
70 g	Пудра захар
70 g	Жълтък (около 3 бр.)
145 g	Белтъци (около 5 бр.)
85 g	Кристална захар
60 g	Лимонови кубчета, сушени
60 g	Захаросани портокалови кори
80 g	Стафиди
60 g	Лешници, смлени
220 g	Пшенично брашно
2 g	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Морска сол
2 с.л.	Сладко от малини
500 g	Марципан за моделиране, зелен

