



Bischofsbrot – biskupski kruh

⌚ 60–75 Min   

Priprema

- 1 Pomiješajte maslac sa šećerom u prahu i Kotányi Bourbon Vanilin šećerom.
- 2 Postupno dodajte žumanjke u smjesu od maslaca.

SAVJET: Provjerite jesu li maslac i žumanjci sobne temperature.

- 3 Zatim bjelanjke tucite s kristal šećerom dok ne dobijete čvrsti snijeg.
- 4 U smjesu od žumanjaka i maslaca umiješajte kockice limuna, kandiranu naranču, grožđice, ribane lješnjake i pšenično brašno.
- 5 Na kraju pažljivo umiješajte bjelanjke.
- 6 Izlijte smjesu u namašćen pravokutni kalup za pečenje (20 x 30 cm) i ravnomjerno je rasporedite.
- 7 Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C s ventilatorom otprilike 60 minuta.
- 8 Zatim „Bischofsbrot” ili biskupski kruh narežite na kriške (5 x 5 cm).
- 9 Razvaljajte marcipana (na debljinu od 3 mm) i na vrh nanosite tanak sloj džema od malina.
- 10 Na kraju biskupski kruh stavite na marcipana, omotajte ga i zatim narežite na kriške debele 1 cm.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za oko 1,5 kg kolačića

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 145 g | Maslaca |
| 70 g | Šećera u prahu |
| 70 g | Žumanjka (oko 3 kom) |
| 145 g | Bjelanjka (oko 5 kom) |
| 85 g | Šećera, kristal |
| 60 g | Kockica limuna, sušenog |
| 60 g | Kandirane naranče |
| 80 g | Grožđica |
| 60 g | Lješnjaka, mljevenih |
| 220 g | Brašna, pšeničnog |
| 2 g | ♦ Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |
| 2 žlica | Džema od maline |
| 500 g | Marcipana za modeliranje, zelenog |

