Bischofsbrot – Chleb biskupi

60—75 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Na ok. 1,5 kg ciasteczek

145 g	Masło
70 g	Cukier puder
70 g	Żółtka (ok. 3 sztuk)
145 g	Białka (ok. 5 sztuk)
85 g	Cukier, biały
60 g	Kostki cytryny, suszone
60 g	Kandyzowana skórka pomarańczy
80 g	Rodzynki
60 g	Orzechy laskowe, mielone
220 g	Mąka pszenna
2 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżki	Dżem malinowy
500 g	Marcepan dekoracyjny, zielony

Przygotowanie

1. Zmiksuj masło z cukrem pudrem i cukrem z wanilią Bourbon od Kotányi do momentu uzyskania puszystej masy.
2. Stopniowo dodawaj żółtka do masy maślanej.

WSKAZÓWKA: Sprawdź, czy masło i żółtka mają temperaturę pokojową.

3. Ubij białka z cukrem do uzyskania sztywnej piany.
4. Do masy z żółtek i masła dodaj kostki cytryny, kandyzowaną skórkę pomarańczy, rodzynki, starte orzechy laskowe i mąkę pszenną.
5. Na koniec ostrożnie dodaj białka.
6. Wlej masę do natłuszczonej prostokątnej formy do pieczenia (20 x 30 cm) i równomiernie rozprowadź.
7. Piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C z włączonym termoobiegiem przez 60 minut.
8. Rozwiń marcepan (o grubości 3 mm) i rozprowadź cienką warstwę dżemu malinowego na wierzchu.
9. Na koniec na marcepan ułóż chleb biskupi, zwiń i cienko pokrój na ok. centymetrowe plastry.
10. Następnie pokrój chleb biskupi (Bischofsbrot) na plastry (5 x 5 cm).