



Дребни сладки „Релсички“ (Eisenbahner)

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

200 g	Пшенично брашно, пресято
150 g	Масло
70 g	Пудра захар
1 бр.	Жълтък
2 g	♦ Морска сол
10 g	♦ Канела на прах

За пълнежа

150 g	Марципан
20 g	Пудра захар
20 g	Масло
1 бр.	Белтък
5 g	♦ Канела на прах

За декорация

400 g	Желе от червен касис
-------	----------------------

- 1 За тестото омесете всички съставки до гладко тесто и го оставете в хладилника един час да почине.
- 2 След това омесете за кратко тестото и го разточете на тънък слой. Нарежете го на ивици по дължина, с ширина около 3 см и поставете върху хартия за печене.
- 3 Изпечете за около 10 минути на 180 °C с вентилатор до златисто-кафяво и оставете да изстине.
- 4 За пълнежа разтопете маслото. Смесете марципана с пудрата захар, канелата, разтопеното масло и жълтъка до получаване на гладка смес.
- 5 След това напълнете пълнежа в сладкарски пош със звездовиден накрайник и шприцвайте линии по краищата на ивиците тесто, така че да остане място за сладкото по средата.
- 6 Оставете да изсъхне за един час на стайна температура и след това изпечете за около 4 минути на 220 °C с вентилатор до златисто-кафяво.
- 7 Разбийте желето от червен касис до гладка смес и използвайте сладкарски пош, за да го шприцовате между ивиците марципан.
- 8 Накрая, нарежете сладките на квадратни парчета около 3 см.

СЪВЕТ: От 1 kg тесто се получават около 60 сладки.

