



Püspökkenyér

⌚ 60–75 Perc 

Elkészítés

- 1 A vaját a porcukorral és a Kotányi Bourbon vaníliás cukorral keverjük habosra.
- 2 Fokozatosan adjuk a tojássárgákat a vajás keverékhez.

TIPP: Ügyeljünk arra, hogy a vaj és a tojássárgája is szobahőmérsékletű legyen.

Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 1,5 kg sütihez

145 g	Vaj
70 g	Porcukor
70 g	Tojássárgája (kb. 3 tojásból)
145 g	Tojásfehérje (kb. 5 tojásból)
85 g	Kristálycukor
60 g	Kandírozott citromhéj
60 g	Kandírozott narancshéj
80 g	Mazsola
60 g	Darált mogoró
220 g	Búzaliszt
2 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
2 ek.	Málnalekvár
500 g	Marcipánmassza, zöld

- 3 Ezután a tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval verjük kemény habbá.
- 4 A kandírozott citrom- és narancshéjat, a mazsolát, a darált mogorót és a lisztet keverjük a vajás keverékhez.
- 5 Végül óvatosan forgassuk bele a tojásfehérjét.
- 6 Öntsük a keveréket egy kivajazott téglalap alakú (20 x 30 cm-es) tepsibe, és egyenletesen oszlassuk el.
- 7 Süssük 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen kb. 60 percig.
- 8 Ezután szeleteljük fel a püspökkenyert (5 x 5 cm).
- 9 Nyújtsuk ki a marcipánt (3 mm vastagságúra), és kenjük meg vékonyan málnalekvárral.
- 10 Végül helyezzük a püspökkenyert a kinyújtott marcipánra, borítsuk be vele, majd vágjuk fel kb. 1 cm vastag szeletekre.

