



## Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pribl. 1,5 kg piškotov

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 145 g    | Masla                              |
| 70 g     | Sladkorja v prahu                  |
| 70 g     | Rumenjakov (pribl. 3)              |
| 145 g    | Beljakov (pribl. 5)                |
| 85 g     | Sladkorja                          |
| 60 g     | Kandiranih limoninih kock          |
| 60 g     | Pomarančnih arancinov              |
| 80 g     | Rozin                              |
| 60 g     | Mletih lešnikov                    |
| 220 g    | Pšenične moke                      |
| 2 g      | ♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu |
| 1 ščepec | ♦ Morska sol jodirana              |
| 2 žlici  | Malinove marmelade                 |
| 500 g    | Zelenega marcipana za modeliranje  |

# Škofov kruh

⌚ 60–75 Min ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Maslo, sladkor v prahu in burbonski vaniljev sladkor Kotányi zmešajte v penasto zmes.
- 2 V zmes masla postopoma dodajte rumenjake.

**NAMIG:** Maslo in jajčni rumenjaki morajo biti sobne temperature.

- 3 Nato beljake s sladkorjem stepite v trd sneg.
- 4 Limonine kocke, arancine, rozine, naribane lešnike in pšenično moko vmešajte v zmes rumenjaka in masla.
- 5 Na koncu nežno vmešajte beljake.
- 6 Zmes vlijte v namaščen pravokotni pekač (20 x 30 cm) in jo enakomerno razporedite.
- 7 Pecite v pečici pri vklopljenem ventilatorju približno 60 minut na 180 °C.
- 8 Nato škofov kruh narežite na rezine (5 x 5 cm).
- 9 Marcipan razvaljajte (3 mm debelo) in ga premažite s tanko plastjo malinove marmelade.
- 10 V zadnjem koraku položite škofov kruh na marcipan, ovijte in narežite na približno 1 cm tanke rezine.

