



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 vanilijev 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 vanilijev 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.

