

A ferences Tau

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
2 db tojás
20 dkg sütőcukor
10 dkg darált mandula
1 tasak vaníliacukor
½ tasak sütőpor

Tetejére:

20 dkg tortabevonó csokoládé
10 dkg Cera margarin
1 evőkanál étolaj



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd a margarinnal elmorzsoljuk. A tojást, a cukrot, a vaníliát, és a darált mandulát hozzáadjuk és közepes keménységű tésztát gyúrunk. Letakarva egy órát pihentetjük. A tepsiket előkészítjük, kibéleljük sütőpapírral.

A tésztát 0,5 cm-re kinyújtjuk és kiszaggatjuk a kiszúró formával a Tau betűket. Tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, 190 C°-on megsütjük, vigyázunk, gyorsan sül. Miután minden darab megsült, és kihűlt, bevonjuk az egyik oldalát csokoládéval.

A csokoládét kis darabokra tördeljük, a Cera margarint, és az étolajat hozzáadjuk, és a mikro sütőben felolvasztjuk. Jól kikeverjük, és a Tau betűket egyik oldalukkal belemártjuk, majd egy rácsra kiteszük, és a csoki megszilárdulásáig ott hagyjuk. Legalább egy nappal előbb elkészítjük, de ha módunkban áll, akkor már 3 nappal előbb, mert ekkor a legfinomabb.

Ezt a sütemény saját ötletem alapján készítettem. A kiszúró formát is én készítettem.

Ferences Világi Rend tagja vagyok, a jelünk a Tau.

Assisi Szent Ferenc a rendünk alapítója, nagyon szerette a mandulás süteményt, amit jó barátja, támogatója, Jacopa asszony szokott neki sütni. A rend alapításának 800. évfordulójának emlékére és Szent Ferenc atyánk tiszteletére készítettem a süteményt.

Ezt a süteményt csak akkor készítem, ha a ferences család tagjai együtt ünnepelnek.

