

Barackmag

Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
20 dkg dióbél
20 dkg sütőcukor
Késhegynyi fahéj
Késhegynyi sütőpor

Krém:

2 dl tej
2 evőkanál liszt
15 dkg vaj
15 dkg sütőcukor
1 tasak vaníliacukor
Porcukor a díszítéshez



Elkészítés:

A lisztet egy tálba szitáljuk és belekeverjük a sütőport, a margarint kis darabokra vágva hozzáadjuk, és elmorzsoljuk. A dióbelet megdaráljuk, majd a cukorral és a fahéjjal együtt a morzsalékos liszthez tesszük, és gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Hideg helyen pihentetjük legalább egy félórát, ezután kis „barackmag” sütőformákba nyomkodjuk. (Sütés közben feljön a tészta, ezért ne nyomkodjuk nagyon tele a formákat.) 180 C°-ra előmelegített sütőben sütjük. Jól süssük meg, de ne szárítsuk ki. Mikor teljesen kihűltek, kiütögetjük a formákból, óvatosan nehogy összetörjenek. (Ha nem hűltek ki teljesen, akkor nem lehet épségben kiszedni.) Ebből az adagból 120 db lesz. Érdeemes két garnitúra sütőformát beszerezni a sütéshez, hogy gyorsabban kész legyen.

A krémhez a tejben elhabarjuk a lisztet, csomómentesre, és lassú tűzön felfőzzük. Kevergetve kihűtjük.

A cukrot, a vajat, és a vaníliacukrot habosra keverjük, majd a kihűlt pépet kanalanként hozzáadjuk, és robotgéppel jól összedolgozzuk.

Megtöltjük a krémmel a kis sütitket. Egy kis kanálnyit rakunk az egyikre, és ráborítunk egy másik darabot. Az így kapott barackmagokat megszórjuk porcukorral. Pár óra állás után fogyasztható, de másnapra az igazi. Ezt a süteményt anyutól tanultam, nála jobban ezt senki nem tudta megcsinálni.