

Réteges süteménysarkok

Kb. 18 - 24 darab

Könnyű

max. 60 perc


Hozzávalók:

üvegtál (kb. 25x15 cm)

A tésztához:

4 db tojásfehérje (M-es)

1 csipet só

150 g lágy margarin

150 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 db tojás (M-es)

3 db tojássárgája (M-es)

1 teáskanál Dr. Oetker Rum Aroma

150 g búzaliszt

1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

A díszítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét

1 Előkészítés:

Az üvegtálat alaposan kivajazzuk. A sütőgrillt kb. 200 °C-ra melegítjük.

2 Elkészítés:

Tészta: A tojásfehérjét a sóval keményre verjük. A margarint keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük. Keverés közben fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot, míg kötött masszát nem kapunk. A tojást kb. 1/2 perc alatt a legmagasabb fokozaton belekeverjük, majd fokozatosan hozzákeverjük a tojássárgáját és a rum aromát. A lisztet összekeverjük a sütőporral, majd közepes fokozaton a masszához keverjük. A felvert tojásfehérjét óvatosan a tésztába forgatjuk. Az üvegtál alján szilikon lapáttal 3 evőkanál tésztát egyenletesen eloszlátunk. A formát rácson a sütő középső részébe toljuk, és világosbarnára grillezzük. (A grill és a tészta közti távolság kb. 20 cm legyen.)

grillezés (rétegenként): 2 - 3 Perc

Kivesszük a formát a sütőből és második rétegenként ismét 3 evőkanál tésztát kenünk a megsült rétegre. A formát ismét betoljuk a grill alá, és ilyen módon feldolgozzuk az összes tésztát. A süteményt késsel óvatosan leválasztjuk az üvegtál széléről és kiborítjuk. A rövidebb oldala mentén 3, a hosszabb oldal mentén 6 egyenlő részre vágjuk.

Díszítés: A tortabevonót a csomagoláson található leírás alapján előkészítjük, és a szeleteket részben bevonjuk vele vagy teáskanállal a tetején elosztjuk, majd hagyjuk megszilárdulni.

A Mesterkonyha tippje

- A süteményszeleteket bevonhatjuk fehér- és ét tortabevonóval is.
- Dr. Oetker Dekor Gyöngy Arannyal is még szebbé tehető.
- Jól záró dobozban a sütemény kb. 1 hétig tárolható.