

Ciasto marcepanowe z orzechami



Składniki

forma sprężynowa o
średnicy 26 cm

Ciasto drożdżowe:

500 g - mąki pszennej
opakowania suchych
drożdży

80 g - cukru

- szczypta - soli

150 ml - mleka

jajko

100 g - masła lub

margaryny

Nadzienie:

100 g - brązowego cukru

80 g - masy

marcepanowej w

kostkach

3 łyżka - mleka

150 g - mielonych

orzechów laskowych

100 g - rodzynek

200 g - suszonych moreli,

pokrojonych w drobną

kostkę

białka

50 g - rozpuszczonego

masła

Opis wykonania

Ciasto drożdżowe z nadzieniem z masy marcepanowej, orzechów laskowych, rodzynek i suszonych moreli. Ciasta to pyszny dodatek do popołudniowej kawy - wypróbuj ciasto marcepanowe z orzechami!

Z podanych składników przygotować ciasto drożdżowe i pozostawić na ok. 15 minut. W międzyczasie przygotować piure z cukru, marcepana i mleka. Dodać i rozmieszać orzechy, suszone owoce i białko. Rozwałkować ciasto na prostokąt o grubości 0,5-1 cm (ok. 30 x 80 cm) i posmarować masłem. Nadzienie rozmieścić równomiernie na cieście. Zrolować ciasto od dłuższej strony i pokroić na plastry o szerokości o długości ok. 5 cm. Ułożyć plastry ciasta powierzchnią cięcia do dołu w nasmarowanej formie sprężynowej (tortownicy) i pozostawić pod przykryciem na ok. 30 minut. Następnie w podany sposób. Sposób nastawiania: gorące powietrze 170-180°C, 45-55 minut. Wskazówka: pokroić zrolowane ciasto w cienkie plastry i piec roladki drożdżowe na patelni uniwersalnej: grzanie górne/dolne 170-180°C, 35-45 minut, wysokości 2.