



KÖNIGSBERG

Königsbergi martsipaniküpsised



Retsept

Küpsiste jaoks soovitame:

Lubeca martsipan 7:3

Väga hästi sobib ka järgnev martsipanisort:

Martsipani toormass 1:1

Täidiseks:

Pähklinugat

- *fondant*mass
- keedis / žele
- suhkrustatud puuviljad või punased, kollased ja rohelised puuviljad, **Chellies**/želeemarjad

Valmistamine

Martsipani toormass rullida 10 mm paksuseks ja lõigata Königsbergi martsipanivormidega tükkideks. Leegiaparaadiga (Salamander) korraks põletada või väga kuumas ahjus (250 °C - 280 °C) korraks küpsetada.

Königsbergi martsipaniküpsiste täiteks tempereerida pähklinugat, kergelt alkoholiga katta ja vormida need tordipritsiga, millel on tähekujuline otsik.

Muud variandid:

- *Fondant*mass kergelt soojendada ja segada vee või glükoosiiirupiga valatavaks massiks. Maitsestada vähese kirsiviinaga ning pritsida martsipani-küpsistesse. Seejärel katta küpsised kirjude suhkrustatud puuviljadega.
- Samuti võib täidiseks kasutada puuviljaželeed või keedist.
- Võib ka kasutada lihtsalt Icing Sugar kuvertüüri.
- Ka täitmata kujul on väikesed martsipanileivakesed jm loomingulised vormid väga maitsvad.

Königsbergi martsipan pärineb endistelt Königsbergi kondiitritelt, kes teevad kõrgekvaliteedilist martsipani, mis on suure mandli- ja väikese suhkrusisaldusega. Pealispinna põletamine annab martsipaniküpsistele iseloomuliku kollakaspruuni värvitooni, mis on alati äratuntav ja kuulub üle maailma.

