

CANTUCCINI



Itaaliapärase küpsis cappuccino kõrvale



Retsept

400 g Lubeca martsipani toormass
200 g suhkur (võimaluse korral pruun suhkur)
90 g Westfalia Supercreme/Koorevõimaitseline
kreemimargariin
300 g Eifix Vollei/Pastöriseeritud vedel täismuna
500 g Hellin-nisujahu 550
10 g Küpsetuspulber
soola

Tavaliselt lisatakse sidrunit, vanilli ja/või jahvatud kaneeli ja nelki.

300 g Lubeca magusad kooritud mandlid
Teise variandina võib massile lisada pistaatsiapähkleid või teisi pähkleid.
Massile tugeva maitse lisamiseks võib martsipani toormassi asemel kasutada ka persipanitäidist Lubeca-Lubapan SP.

Valmistamine

Martsipani toormass, suhkur ja või omavahel segada. Täismuna lisada järk-järgult. Jahu segada küpsetuspulbriga ja lisada eelnevalt valmistatud martsipanimassile.

Mass vormida kangideks ja asetada küpsetusplaatidele. Munaga üle pintsele ja küpsetada 180 °C juures ~25 minutit.

Küpsetatud kangidel lasta jahtuda ja seejärel lõigata ~1 cm paksusteks ketasteks. Need asetada küpsetusplaadile ja küpsetada veelkord 180 °C juures ~15 minutit.