

# MANDLIKORVIKESED

## Martsipanitoormassiga minitordid



### Muretaigen

- 0,400 kg puudersuhkur
- 0,600 kg Debic Butter Constant, 82% Belgia kvaliteetvõi
- 0,200 kg Lubeca martsipani toormass
- 0,150 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
- 1,000 kg Hellin-nisujahu 550

Martsipani toormass või ja puudersuhkruga kohevaks hõõruda. Järk-järgult lisada täismuna ja nisujahu.

### Mandlitäidis

- 1,000 kg Lubeca martsipani toormass
- 0,450 kg kristallsuhkur
- 0,200 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
- 0,050 kg vesi

Martsipani toormass töödelda teiste koostisainetega ühtlaseks massiks ja hõõruda kergelt vahule. Muretaignaga õhukeselt (2 mm) vooderdatud vormid täita mandlitäidisega ja küpsetada 180-190 °C juures 20 minutit. Lasta jahtuda.

Viimasena mandlikorvikesed läigestada, katta fondanti või suhkruglasuuriga ja kaunistada röstitud mandlite või hakitud pistaatsiapähklitega.