

Ágazati pótvizsga (Cukrász)

LINZERKARIKA

(Gyúrt-omlós)

Arány: 3:2:1 (3 liszt, 2zsiradék, 1 porcukor + 1 tojássárga vaníliáscukor , citromhéj)

Elkészítése:

- Lisztet zsiradékkal elmorzsoljuk
- Hozzáadjuk a porcukrot, tojássárgáját és a járulékos anyagokat (, vaníliás cukor, citromhéj .)
- Egynemű tésztává gyúrjuk a lehető leggyorsabb mozdulatokkal, mert ha a zsiradék elolvad, akkor sülés közben a tészta deformálódik
- Hűtőben pihentetjük (min. 1/4 óra)
- 2-3mm-re nyújtjuk, formázzuk, szaggatjuk
- 180-200°C-on sütjük
- Sütés után barack lekvárralal tölthetjük.
- Díszítése: cukrozás