

Pohla-mandli banger-küpsised

Vol 2 · Pohla ja martsipaniga · Umbes 10 suurt küpsist

Mandli-martsipani küpsetainas

200 g jahedat, vormitavalt pehmet võid
150 g heledat fariinsuhkrut
60 g valget suhkrut
1 terve muna + 1 munakollane
1 tl vanilliekstrakti
400 g nisujahu
60 g mandlijahu
15 g maisitärklis
1 tl küpsetuspulbrit
¼ tl söögisoodat
½ tl soola
½ tl mandliekstrakti (soovi korral)
80 g külma martsipani, väikeste tükkidena

Pohlatäidis

150 g pohli (värsked või külmutatud)
45 g suhkrut
1 tl sidrunimahla
Näpuotsatäis soola
1½ tl maisitärklis
2 tl külma vett
Ühele küpsisele 10–12 g täidist. Veidi võib üle jääda.

Õhuke martsipanikiht

60–80 g martsipani kokku
6–8 g küpsise kohta, 2–3 mm paksuste väikeste ketastena.

VALMISTAMINE

1. Kuumuta pohlad, suhkur, sidrunimahl ja sool 8–12 minutit, kuni osa vedelikust on aurustunud. Sega tõrklis külma veega, lisa marjadele ja keeda segades veel umbes minut. Täidis peab jääma tihke ja lusikal kuju hoidma. Jahuta täiesti külmaks.
2. Sega jahedalt pehme või suhkrutega 1–2 minutit. Ära vahusta väga õhuliseks. Lisa muna, munakollane ja vanill ning soovi korral mandliekstrakt. Sega ühtlaseks.
3. Sega nisujahu, mandlijahu, maisitärklis, küpsetuspulber, sooda ja sool. Lisa võisegule, sega ainult taina ühinemiseni ning lisa 80 g külmi martsipanitükke.
4. Tainas peab olema tihe ja jahedana vormitav. Kui see on soe või kleepuv, hoia 30–45 minutit külmikus.
5. Jaga tainas 10 võrdseks portsjoniks. Vormi kõrged paksud kettad. Vajuta keskele umbes 3,5–4 cm laiune süvend, jättes põhja vähemalt 1–1,5 cm tainast ja kõrge ääre. Pane põhja 6–8 g martsipaniketast ning sellele 10–12 g külma pohlatäidist. Ära täida ääreni.
6. Hoia täidetud küpsiseid vähemalt 60–90 minutit sügavkülmas, kuni tainas on ka keskelt tugev. Kasuta jahedat küpsetuspaberiga plaati ja jät küpsiste vahele vähemalt 8 cm.
7. Kuumuta ahi 200 °C-ni, ülemise ja alumise kuumutusega, ilma pöördõhuta.
8. Küpseta 14–16 minutit ja jälgi alates 12.–13. minutist. Vajadusel jätka 1–2 minuti kaupa. Ära võta küpsiseid vahepeal vormimiseks välja ega lisa täidist hiljem.
9. Ääred peavad olema kergelt kuldsed ja kuju hoidma. Lase plaadil 20–30 minutit taheneda. Soovi korral lisa jahtunud äärtele tuhksuhkrut.

HELENI NIPP

Ära vormi taigent sildekas. Täidis lisa enne külmutamist ja küpsetamist. Hoia nii tainas kui ka täidis külmana ning ära tõsta suuri küpsiseid plaadilt tulikuumalt.