

Mandulás szelet



Omlós tésztához:

20 dkg teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt
4 evőkanál olaj
2 evőkanál rizsszirup
1 mokkáskanál bio sütőpor (vagy szódobikarbóna)
1 egész vaníliás rúd kikapart belseje
csipetnyi só
Összeállításához: tiszta víz

Tetejére:

15 dkg rizsszirup
2 evőkanál szezámolaj
1 dl zabtejszín (vagy zabtej, esetleg víz)
15 dkg hántolt szeletelt mandula
10 dkg apró kockára (0,5x0,5 cm) vágott aszalt sárgabarack

A lisztet összekeverjük a sütőporral és a sóval, valamint hozzáadjuk a rizsszirupot, a vanília belsejét és az olajat, majd vízzel hígítva, gyors mozdulatokkal összegyúrjuk a tésztát, hogy könnyen nyújtható és nem ragacsos gombócot kapjunk. Cipót formálunk belőle, kis tálban lefóliázva hűtőbe tesszük fél órára pihenni.

A rizsszirupot, az olajat és a zabtejszínét összeforraljuk, lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a szeletelt mandulát és az apróra kockázott aszalt sárgabarackot. Hűlni hagyjuk.

Két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk a tésztát fél cm vékonyra, egy 30 x 40 cm-es lapos sütőformához igazítjuk, majd behúzzuk a formába. A felső sütőpapírt eltávolítjuk. Az alul maradt sütőpapírt körbevágjuk úgy, hogy még fogható maradjon. Egyenletesen elkenjük rajta a mandulás sárgabarackos masszát. Előmelegített sütőben, 180 °C-on (hőlégkeverésnél kb. 160 °C), 30-35 perc alatt világossárgára sütjük.

Deszkára húzzuk, egyenletesen körbevágjuk, majd 3x5 vagy 2x4 cm-es darabokra szeleteljük. Kb. 40 db lesz belőle.