

Sacher Szelet

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

35 dkg Mester Süteményliszt

1 cs sütőpor

2,5 dkg holland kakaópor

5 dkg 1:4 édesítő

1 dkg útifűmaghéj

2 ek olaj

4,5 dl víz

+ kb 15-20 cukormentes baracklekvár

+ kb 10-15 dkg Mester Család diabetikus étbevonó a tetejére (olvasztva)

Elkészítés:

A piskótahoz a száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a nedves alapanyagokat, alaposan kikeverjük.

Majd egy sütőpapírral bélelt tepsibe (18*18) beletesszük a masszát.

180 fokon kb 40-45 perc alatt megsütjük (tűpróba).

Majd, ha megsült és kihűlt, akkor kettévágjuk, megtöltjük lekvárral, majd tetejét olvasztott csokival borítjuk.