

Adventi koszorú

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester mézes süteményliszt,
- 25 dkg kristálycukor,
- 3 egész tojás,
- 4 evőkanál folyékony méz (a mézből többet is tehetünk, hogy a tésztánk szépen összeálljon),

Díszítéshez:

- 1 tojásfehérje,
- 10dkg porcukor,
- egy csepp citromlé

Szükséges kb. 2 m selyem szalag és persze 4db gyertya

Elkészítése:

Az anyagokat összegyúrjuk, 3-4 perc alatt könnyen alakítható tésztát kapunk. Ezt kinyújtjuk kb. fél centi vastagra. A tésztából kiszaggatunk egy akkora körlapot, amekkora koszorút szeretnénk. A gyertyák helyét pogácsa szaggatóval kiszúrjuk, a szalag helyét is késsel kivágjuk. A maradék tésztából linzer szaggatóval kis formákat szúrunk ki, amit sütőpapírra helyezünk. 160°C fokon 5-7 perc alatt megsütjük.

A körlap biztosan hosszabb ideig sül, ezért ezt külön tepsire tesszük.

Miután kihűlt az alap és a díszítő figurák, először a szalagot fűzzük be a koszorúba.

A felvert tojásfehérjés habbal díszítjük az apró díszeket és elhelyezzük őket a koszorú alapon.

A gyertyákat is körbe díszítjük.

Amikor elkészült, tálcára tesszük. Gyönyörű és egyedi asztali díszünk lesz.

