

Turrón de Dona Pepa



Anýzový moučník s třtinovým sirupem – připravuje se tradičně v říjnu u příležitosti náboženských slavností v Peru

Těsto:

400 g hladké mouky

200 g másla

5 vajec

150 ml vody

1 prášek do pečiva

2 lžičky mletého anýzu, 1 lžička sezamu, 1 lžička cukru

vanilkový extrakt, anýzový extrakt (svařit 1 lžičku anýzu v 0,1 l vody)

Třtinový sirup:

0,5 l vody

1 jablko, 1 citron, 1 pomeranč, 100 g sušených švestek

3 kousky skořice

300 g třtinového cukru

1 lžička melasy

Postup:

Vypracujeme těsto a necháme alespoň hodinu odpočinout v chladu. Vyválíme placky asi 2 cm silné a upečeme při teplotě 170 °C do zlatova (asi 20 minut).

Na sirup svaříme vodu, skořici a nakrájené ovoce včetně sušeného 20 minut. Po vychladnutí vyndáme skořici a rozmixujeme. Přidáme cukr a znovu svaříme alespoň 20 minut.

Do pekáčku nebo jiné formy vrstevíme upečené těsto a proléváme sirupem. Spodní a horní vrstvy necháme vcelku, ale mezivrstvy nakrájíme na tyčinky a rovnáme těsně vedle sebe. Povrch moučníku potřeme zbylým sirupem a ozdobíme cukrářskými ozdobami, kandovaným ovocem nebo drobnými cukrovinkami. Necháme uležet do druhého dne.