

RECEPTEK
Á LA BAROSS
2. KÖTET

Szerkesztette:
Mészáros Eszter

2015



BERTHÁNÉ HÁRI GABRIELLA

SZÓRT TÚRÓS LEPÉNY

- 100g 25 dkg rétesliszt
- 100g 1/2 csomag sütőpor
- 100g 22 dkg porcukor
- 100g 10 dkg margarin
- 100g 50 dkg tehéntúró
- 100g 10 dkg mazsola
- 100g 1 csomag vaníliás cukor
- 100g 2 dl tej
- 100g 2 tojás
- 100g 1 citrom reszelt héja

Egy tálban összekeverünk 25 dkg réteslisztet, fél csomag sütőport, 22 dkg porcukrot és egy fél citrom reszelt héját. Egy közepes nagyságú tepsit vastagon kikenünk 5 dkg margarinnal. Ebbe beleszórjuk a lisztes keverék felét. Majd egyenletesen rászórjuk a túrót, meghintjük a mazsolával és a vaníliás cukorral. Rászórjuk a maradék lisztes keveréket. Erre egyenletesen rászeliük a maradék margarint. A 2 dl tejbe 2 tojást ütünk, mixerrel simára keverjük, majd egyenletesen beleöntjük a tepsibe.

Előmelegített sütőbe toljuk, 170 fokon kb. 30-35 percig sütjük. Akkor jó, ha a teteje kicsit kezd megpirulni. Langyosan vagy hidegen vágva tálaljuk.

RÉPATORTA

A tésztához:

- 100g 30 dkg cukor
- 100g 2 dl étolaj
- 100g 4 tojás
- 100g 28 dkg liszt
- 100g 10 dkg durvára vágott dió
- 100g 1 zacskó sütőpor
- 100g fél kávéskanál őrölt fahéj
- 100g 40 dkg reszelt sárgarépa
- 100g csipet só
- 100g 3-4 evőkanál narancslé

A máz alá:

- 100g 3-4 evőkanál víz
- 100g 3-4 evőkanál cukor
- 100g reszelt narancshéj
- 100g egész fahéj

A mázhoz:

- 100g 15 dkg porcukor
- 100g 3 evőkanál citromlé
- 100g 1-2 evőkanál víz

Egy 24 cm átmérőjű tortaforma alját sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük 170 fokra.

A répákat meghámozzuk, lereszeljük.

A cukrot az olajjal elkeverjük, majd egyenként hozzákeverjük a tojásokat is. Durvára törjük a diót, majd egy tálban összekeverjük a lisztet, durvára tört diót, sót, sütőport, fahéjat. Összekeverjük a száraz és nedves hozzávalókat, majd belekeverünk minden további összetevőt.

A kész masszát az előkészített formába öntjük, és a sütőben kb. egy óra alatt készre sütjük. Túpróbával ellenőrizzük a tésztát.

A kész tortát meglocsoljuk, mielőtt a mázat rásimítjuk, a következővel: ugyanannyi evőkanál víz, amennyi cukor, bele reszelt narancshéj, pici egész fahéj. Ezt kb. fél óráig lassú tűzön forraljuk. Meglocsoljuk vele a tortát.

A kihűlt tésztára öntsük rá a mázat, amihez 15 dkg porcukrot alaposan elkeverünk 3 evőkanál citromlével.



OLAJOS CSOKIS KUCHNI

Hozzávalók:

- ☉ 40 dkg liszt
- ☉ 30 dkg cukor
- ☉ 1 csomag vaníliás cukor
- ☉ kb. 2 evőkanál kakaó
- ☉ 6 tojás
- ☉ 1 dl olaj
- ☉ 1,5 csomag sütőpor
- ☉ 2 dl forró víz

Elkészítése:

A tojások sárgáját a cukorral, az olajjal, a sütőporral kikeverjük habosra, majd a lisztet, a forró vízzel felváltva belekeverjük.

Egy külön tálban felferjük a tojásfehérjéket, majd óvatosan a hozzáadjuk a sárga masszához.

Kb. 1/3-t visszaöntjük a külön tálba, ebbe belekeverjük a kakaóport.

A kuglófformát kivajazzuk, majd felváltva a sárga és a barna masszát beletöltjük.

1 óráig 150 fokon sütjük.



HÁROMSZOROS ÉLVEZET

Krém

- ☉ 2 csomag habfixáló
- ☉ 0,5 l tejszín
- ☉ kocka alakú háztartási keksz szükség szerint
- ☉ rum ízlés szerint (én rum aromát használok)
- ☉ kávé ízlés szerint
- ☉ 10 dkg csokoládé
- ☉ 25 dkg porcukor
- ☉ 25 dkg Rama
- ☉ 6 dl tej
- ☉ 2 csomag vaníliás puding
- ☉ 7 db tojássárgája
- ☉ csoki reszelék

Tészta

- ☉ 1 csomag sütőpor
- ☉ 4 evőkanál liszt
- ☉ 15 dkg darált dió
- ☉ 20 dkg cukor
- ☉ 7 db tojásfehérje

Elkészítjük a krém alapját. A krémhez a tojás sárgát a pudinggal és a tejjel sűrűre főzzük, majd várunk, amíg teljesen kihűl.

Addig elkészítjük tésztát. A tojásfehérjét habbá verjük, és belekeverjük a többi hozzávalót. Sütőpapírral bélelt tepsiben megsütjük a piskótához hasonlóan.

Amikor kihűlt a krém alapja, összekeverjük a porcukorral habosított Ramával.

Majd a krém felébe belekeverjük a felolvasztott csokit.

A diós tésztára először a vaníliás krémet kenjük rá, majd a kekszet rummal vagy rumaromával ízesített kávéba áztatjuk, sorban rátesszük a krémre. Ezt követően jön a csokis



krém. A habfixálóval felverjük a tejszínhabot, majd a tetejére kenjük, és csoki reszelékkel szórjuk meg. Hűtőbe tesszük, majd vízbe mártott késsel szeleteljük.



CSABÁNÉ GÖRÖG ILDIKÓ

RAKOTT CSIRKEMELL

Gyakran készítem ezt az ételt, mert:

- ☉ előre összekészíthető, és amikor kell, csak a sütőbe kell tenni,
- ☉ hidegen és melegen is remek,
- ☉ nagyon finom és kiadós.

Hozzávalók:

- ☉ 40-50 dkg csirkemell filé
- ☉ 1 csomag bacon
- ☉ 2-3 tojás
- ☉ 30 dkg sajt, lehet füstölt is
- ☉ liszt
- ☉ 30 dkg gépsonka



Elkészítés:

Egy jénait kibélelek a baconnal. A felszeletelt csirkét (nem kell túl vastagra) először lisztbe, majd tojásba forgatom, és a jénaiba teszem. Beborítom a reszelt sajttal, majd befedem a gépsonkával. Legalább háromszor ismétlem a rétegeket, majd a tetejét befedem a maradék baconnal. 180 fokos sütőben, lefedve kb. 1 óra 20 percet sütöm.

ALMÁS SÜTI

Nagyon finom, nagyon gyors, és nem is kell hozzá sok minden!

Hozzávalók:

- ☉ 5-6 alma
- ☉ 5 evőkanál liszt
- ☉ 4 ek. porcukor
- ☉ 3 ek. olaj
- ☉ 2 tojás
- ☉ fél csomag sütőpor

Máz:

- ☉ 10 dkg vaj
- ☉ 1 tojás
- ☉ 3 ek. porcukor
- ☉ 1 cs. vaníliás cukor



Az almát meghámozom és felszeletelem. Összekeverem a száraz anyagokat a tojással és az olajjal, majd az almát is hozzá teszem. Alaposan átforgatom, hogy az almaszeleteket bevonja a krém. Kivajazott jénaiba öntöm, és 180 fokon kb. 30 percig sütöm.

Ha félig kész, akkor ráöntöm a vajas-tojásos mázat és még 20 percig sütöm, míg kellően karamellizálódik.

CSISZÁR GÁBOR ATTILA

Válogatás a nagymama féltve őrzött receptjeiből...

CSOKOLÁDÉS SZELET

1 egész tojást 25 dkg cukorral és 8 dkg Rama margarinnal habosra keverjük, 3 dkg kakaót hozzákeverünk. 25 dkg lisztet 1 sütőporral és 3 dl tejjel főlváltva hozzákeverünk. Előmelegített sütőbe tesszük, úgy sütjük, mint a piskótát. Hosszú szeletekre vágjuk, porcukorral hintjük, de tölthetjük lekvárral, krémmel is.

MÉZES PUSZEDLI

- 4 kanál méz
- 4 kanál cukor
- 2 kiskanál fahéj
- 4 tojás
- 6 dkg Rama
- 50 dkg liszt
- 2 kávéskanál szódabikarbóna
- 15 dkg dió

Összegyúrjuk.
Diónyi gömböket formázunk belőle.
Zsírozott lisztezett tepsibe rakjuk.
Sütésnél vigyázzunk, mert hamar ég.
Ha megsült 2 tojásfehérjét 18 dkg porcukorral kemény habbá verünk, és a puszedit összerázzuk vele, majd szétrakjuk száradni.

DIÓS BARNÁ KIFLI

2 egész tojást kikeverünk 20 dkg cukorral, 1 dkg kakaóval 5 percig, utána 28 dkg diót adunk bele és két kanál zsemlemorzst. Ujjnyi rudakat sodrunk. A deszkát cukorral és zsemlemorzzával hintetjük. Kifli alakra formázzuk, és lassan sütjük. Vigyázzunk, mert hamar ég.



VANÍLIÁS KARIKA

- 50 dkg liszt
- 25 dkg margarin
- 25 dkg cukor
- 3 tojássárgája
- 1 vaníliás cukor
- 1 citromhéja és a leve
- ha kemény a tészta, kis hideg víz

Könnyű tésztát gyúrunk.
Fél órát pihentetjük.
Vékonyra sodorjuk, kiszaggatjuk.
Minden második közepén gyűszűnyi lyukat szaggatunk, világosra sütjük.
Lekvárral összeragasztjuk.

VANÍLIÁS KIFLI

25 dkg Rama margarint 35 dkg liszttel összemorzsolunk + 14 dkg dió, 14 dkg cukor, 1 citrom vékonyan reszelt héja és leve. 1 tojássárgájával összegyúrjuk, ha kemény, kis tejföllel vagy vízzel lazítjuk. Apró kifliket formálunk belőle, világosra sütjük, és vaníliás cukorba forgatjuk.

KALÁCS

- 1 kg liszt
- 8 kanál cukor
- ¾ liter tej
- 3 tojás
- 4 dkg élesztő
- 10 kanál olaj

Megdagasztjuk, ha meg kel tölthetjük dióval, mákkal, kakaóval. A kakaósnál a lisztből elveszünk a kakaó mennyiségét, a cukrot egy kis vízzel vagy feketekávéval meglangyosítjuk, és a tésztába gyúrjuk. Kisodorjuk a fehértesztát, rásimítjuk a kakaóst, így tekerjük össze. Ismét kelesztjük, és előmelegített sütőbe tesszük. Sütési idő 45-50 perc.

FÁNK

- ½ kg liszt
 - 3 tojássárgája
 - 5 dkg élesztő
 - 6 deci tej
 - 1 evőkanál cukor
 - 1 kávéskanál só
 - 1 vaníliás cukor
 - olvasztott Rama v. olaj
 - 2 dl. tej
 - cukor
 - élesztő
- } megfuttatva rá a lisztre

Megdagasztani, utoljára a Rama-t hozzáadni.

Kétszer keleszteni, olajban kisütni, első oldalát fedő alatt, második oldalát fedő nélkül, porcukorral meghinteni.

POGÁCSA

3 dkg élesztőt 1 dl cukros tejben fölfuttatunk. ½ kg lisztből 3 marékkal félreteszünk, a többi lisztből 1 tojássárgájával 10 dkg Rama-val, az élesztővel és 1 tejföllel rétes tésztát gyúrunk. 25 dkg Rama margarint 3 marék liszttel összegyúrunk, felét a kisodort rétestésztára sodorjuk, összehajtjuk, pihentetjük majd a másik felét is rásodorjuk, ismét pihen. Majd kiszaggatjuk és sütjük. Tetejét tojással megkenjük.

ERDŐSNÉ LÉVAI RITA

CSICSERIBORSÓS LEVES

- ☉ egy kisebb füstölt csülök
- ☉ 30-40 dkg csicseriborsó (attól függ, mekkora adagot szeretnénk)
- ☉ babérlevél
- ☉ egy-két szál sárgarépa, fehérrépa, karalábé, egy kis darab zeller
- ☉ 2-3 szem krumpli
- ☉ 1 vöröshagyma, 1-2 cikk fokhagyma
- ☉ bors, kevéske gyömbér, tárkonyecet (vagy tárkony és citromlé)



A csicseriborsót és a csülköt egy éjszakára beáztatjuk. Másnap kuktába tesszük őket a babérlevéllel együtt, bőven felengedjük vízzel, majd lezárva a fűtőléstől számított kb. egy órán át főzzük. Miután felnyitottuk a kuktát, kiemeljük a csülköt, lefejtjük a csonttól a húst, és visszatesszük a levesbe. Beletesszük a zöldségeket, a hagymákat, fűszerezzük (sót nem igényel, de egy kis ételízesítőt adhatunk hozzá), és még további 40 percig főzzük, de már nem lezárva. Legvégül beletesszük a krumplit. Ekkorra az illatok az asztal köré csalogatják a családot. Már csak annyit kell várnunk, hogy a krumpli is megpuhuljon (kb. 15 perc), és tálalhatunk is. Adhatunk mellé kenyeret vagy pogácsát.

ZÖLDSÉGES MÁRTOGATÓS

25 dkg túrót, 25 dkg vajkrémet (ízlés szerint natúr vagy zöldfűszeres), 25 dkg camembert jellegű sajtot, 1 dl tejfölt kikeverünk. Hozzáadunk 10 dkg apróra vágott (vagy reszelt) kígyóborkát, egy kis petrezselyemzöldet, snidlinget, egy cikk összezúzott fokhagymát, sót, borsot. Hasábokra vágunk friss, roppanó zöldségeket (sárgarépát, karalábét, kígyóborkát, százzellert, sörretket stb.), és a krémben mártogatva, jó étvágyal fogyasztjuk.

KOLBÁSZOS POGÁCSA

- ☉ 30 dkg liszt
- ☉ 20 dkg vaj
- ☉ 1,5 dl hideg tej
- ☉ 2,5 dkg élesztő
- ☉ ½ evőkanál cukor
- ☉ ízlés szerint köménymag, lenmag, szezámmag
- ☉ 1,5 teáskanál só
- ☉ néhány csepp ecet
- ☉ 1 arasznyi füstölt kolbász
- ☉ 1 tojás + 1 a kenéshez
- ☉ a tetejére reszelt sajt

Az élesztőt, a hideg tejet és a cukrot elkeverjük. A vajat 1 evőkanál liszttel és az ecetrel összegyúrjuk, majd kis téglalapot formázunk belőle és félretesszük. A lisztet elkeverjük a sóval, hozzáadjuk a tojást, az élesztős résszel tésztává gyúrjuk, majd jól kidolgozzuk. 20-30 percig pihentetjük, ekkor kinyújtjuk. Közepére tesszük a vajmaszt, a tészta sarkait ráhajtjuk, és ismét kisodorjuk. Elvégezzük rajta az első szimpla hajtást úgy, hogy a két



szélső oldalát középre hajtjuk. Fél óra pihentetés után a műveletet megismételjük és újabb fél óra pihentetés után harmadszor is hajtogatjuk. Ezután 50-60 percig pihentetjük, majd kb. 40x35 cm méretű lappá nyújtjuk. A tészta egyik felét megkenjük tojással és rárakosgatjuk a kolbászkarikákat. A tészta másik felét ráhajtjuk, a közös részeket először kézzel, majd egy fakanál nyelével lenyomkodjuk. Megkenjük a tetejét is tojással, megszórjuk reszelt sajttal és tetszés szerinti magvakkal, majd felvágjuk négyzet alakúra. A tepsiben még rövid ideig kelesztjük, végül előmelegített sütőben szép pirosbarnára sütjük.

FERGUSONNÉ ANDORKA ANDREA

FÚSZERES CSICSERIBORSÓ – ROPOGTATNIVALÓ

Hozzávalók:

- 1 bögre csicseriborsó (én szárított borsót használok, amit előző este bő vízben áztatok, majd a felhasználás előtt félig megfőzök, papírtörülkövel leitatjuk a vizet)
- 2 evőkanál olaj
- só
- fűszerkeverék (pl.: chili con carne fűszerkeverék, vagy tetszés szerint...)



Elkészítés:

1. Előmelegítjük a sütőt 175°C-ra.
2. A sütőtepsit kibéleljük sütőpapírral, erre rendezzük egy rétegben a borsót.
3. Ráöntjük az olajat, a fűszereket és a sót, úgy, hogy a fűszeres köntös mindenhol egyenletesen fedje a szemeket.
4. 30-40 percig sütjük, vagy addig, ameddig szép aranybarnára pirul.
5. Sütés közben 10 percenként rázogatójuk, forgassuk át a szemeket, hogy minden oldaluk szép piros és ropogós legyen.
6. Megvárjuk, míg kihűl.

BANÁNOS ÉS DIÓS „KENYÉR” VAGY „KALÁCS”

Hozzávalók:

- 2 bögre (2,5 dl- 3 dl) liszt
- fél cs. sütőpor
- fél bögre cukor
- 1 kk. fahéj, vanília (elhagyható vagy egyik, vagy másik)
- 1 bögre durván vágott dió
- ½ bögre tej
- 2 tojás
- 1 ek. olaj
- 2 db nagy érett banán



Elkészítés:

1. Előmelegítjük a sütőt 175°C –ra.
2. Kibéleljük az őzgerinc tortaformát sütőpapírral.
3. Összekeverjük a lisztet, a sütőporral, a cukorral és a dióval, fűszerekkel, egy másik edényben a tejet, a tojást, az olajat és a péppé zúzott banánt. A két keveréket vegyítjük és habverővel átdolgozzuk.
4. Ezt a tésztát beleöntjük a formába, 50 percig sütjük. A sütőből kivesszük és még a formában 5 percig hűtjük.

A dió mellé még mazsolát, datolyát és fügét is keverhetünk. Kiadós tízórai vagy uzsonna is lehet kávéval, teával.

MOGYORÓS MÜZLISZELET

Hozzávalók:

- 5 dkg vaj, margarin
- 20 dkg darabos mogyoróvaj
- 35 dkg müzli (amiben sokféle különböző aprómag, mazsola, mogyoró... van)
- 10 dkg olvasztott csokoládé (pl.: étcsokis tortabevonó)



Elkészítés:

1. Előmelegítjük a sütőt 160 °C-ra.
2. Kibélelünk egy kb.: 18x28 cm-es sütőedényt.
3. Egy edényben megmelegítjük a vajat, a tűzről levéve jól összekeverjük a többi összetevővel, kivéve a csokit.
4. A sütőedénybe elterítjük a keveréket.
5. 25-30 percig szép barnára sütjük.
6. A kész alapot csokival meglocsoljuk.
7. Kihűtjük és csíkokra szeletelhetjük. Még keményebb lesz, ha hűtőbe tesszük.

GÁRVÁNY HAJNALKA

Könnyű és gyors, mindkét receptet nyáron találtam ki, amikor az volt a cél, hogy gyorsan elkészüljön, ne kelljen sokáig a tűzhely mellett állni.

HALAS TÉSZTA

Én csak halas tésztának hívom, mivel tonhalas konzervet használok hozzá. (az „Atlantic” nevű, pikáns szósz jött be a legjobban, ehhez még 1 „rio mare” konzervet is teszek – ez csak 2 személyes adag.)

Oliva olajon hagymát és fokhagymát megfuttatom (egy csipet cukrot mindig szórok rá, jobban kihozza a hagyma ízét).



Olívbogyót, paradicsomot hozzáadok, ízlés szerint fűszereket (én bazsalikomot és oreganot szórok rá), végül hozzákeverem a tonhaldarabokat.

Míg ez elkészül, a tésztát kifőzöm, végül összekeverem. Ha olasz tésztát használtok, a főző vizéből egy keveset mindig rá kell önteni a kifőtt tésztára, úgy lesz az igazi.

A képen csak az alap van, tészta nélkül.

PADLIZÁSOS EGYVELEG

A padlizánokat karikára vágom, besózom, kicsit állni hagyom. Mindkét oldalukat olíva olajon kicsit átsütöm, majd kiveszem az olajból.

A maradék olajban hagymát, fokhagymát megpirítok, paradicsomot, fűszereket adok hozzá, visszarakom a padlizán karikákat és végül összekeverem túróval (a Lidlben szoktam venni, sajtnak hívják ugyan, de szerintem túró, apró szemű, mintha gyöngyök lennének).

Rizzsel, de sima pirítós kenyérral is lehet enni.

GÜLCH ESZTER

ISTENI FOKHAGYMÁS PIZZA TÉSZTA

- 1 kk. cukor
- 2 dkg élesztő
- 2-2,5 dl tej
- 40 dkg liszt

- 5 ek. olaj
- 2 tk. só
- 5-6 gerezd fokhagyma

A fokhagymát belereszeljük az olajba, legjobb egy nappal a sütés előtt, hadd érjen össze. A lisztet, sót összekeverjük. Langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt és elkezdjük összedolgozni a hozzávalókat. Amikor már majdnem kész a tészta, beledagasztjuk a fokhagymás olajat is. 30-40 perc kelesztés után fél ujjnyira nyújtjuk és tetszőleges feltéttel megrakva sütjük.

Nálunk üresen, kicsit megpirítva is nagy kedvenc húsos saláták - pl. krémes tabáni saláta - mellé köretnek, ilyenkor sütés közben félidőben a tetejét is megkenem fokhagymás olajjal.

GYORS ÉS FINOM SAJTOS RÚD – ÚJÉVI SZERENCSEMALAC IS KÉSZÍTHETŐ BELŐLE

60 dkg lisztet összekeverünk 2 púpos tk. sóval. A sós lisztbe belereszelünk 30 dkg hideg Rama margarint és a tenyerünket összedörzsölgetve addig dolgozzuk össze a margarint és a lisztet, amíg daraszerű egynemű valamit nem kapunk. Összekeverjük 20 dkg reszelt sajttal és 2 dl (piros) tejföllel jól összedolgozzuk. A 2 dl tejföl lehet akár 2,5 -3 dl is, ha nem akar összeállni a tésztánk.

Az így kapott tésztát ujjnyi vastagra kisodorjuk, rudakat vágunk belőle és előmelegített, forró sütőben takarékon sütjük. Ízlés szerint megszórható szezámmaggal, nálunk a natúr változat a kedvenc. Lehet szeletelve fagyasztani is, bármikor kikapható a mélyhűtőből vendégváró bor- vagy teakorcsolyának.

Ha malackát szeretnénk készíteni belőle, kör alakúra szaggassuk, vékonyabb tésztából kis körök és háromszögek segítségével fület, orrot tegyünk rá, szemként pedig használjunk egész borsot.

DARÁZSFÉSZEK – ABAI MÓDRA

Anyai nagyszüleim Székesfehérvár mellett, Abán laknak, gyerekkoromban rengeteg időt töltöttem náluk, kölcsönös imádatban. ☺ Nagyi varázsló a konyhában, a levesektől a krémes sütiken át a savanyúságokig minden területen otthonosan mozog és még 80 évesen is lekörözhetetlen. Kislányként nagy kedvencem volt a darázfészek - foszlós, illatos, szaftos, fahéjas csoda -, amit gyakran sütött nekem. Azóta a fiamnak is nagy kedvence, tudja, hogy ez a Dédi receptje alapján készül, ráadásul a közelebbi rokonságot is megfertőztem vele. Frissen, gőzölögve a legfinomabb.

- 🍷 60 dkg liszt
- 🍷 4 tojás sárgája (akinek nincs eredeti abai tojása, érje be kevesebbel ☺☺)
- 🍷 4 dkg cukor
- 🍷 5 dkg élesztő
- 🍷 2,5 dl tej (liszttől függően lehet 3 dl is, amennyit a tészta kíván)
- 🍷 1 citrom reszelt héja

A lisztet összekeverjük a citromhéjjal, egy nagy tálba öntjük, középre kis mélyedést csinálunk, ebbe kerül a 4 tojássárgája és a langyos tejben felfuttatott élesztő. A megdagasztott tésztát duplájára kelesztjük.

Míg a tészta kell, 20 dkg Rama margarint - előtte érdemes egy kicsit megpuhítani mikróban, de nem szabad folyékonyra lennie - összedolgozunk 20 dkg kristálycukorral - igen, ez nem egy diétás étel - és 3-4 evőkanál fahéjjal. Fahéjból ízlés szerint mehet több is. Ez lesz a krém a tésztára.

A megkelt tésztát kb. 4-5 mm vékonyra kinyújtjuk, lehetőleg téglalap alakúra, megkenjük a krémmel, és mint a rétest, feltekerjük. A hosszú tekercset 16 egyenlő részre vágjuk, az így kapott tekercseket fektetve – mint a kakaós csigát – egymás mellé berakosgatjuk egy magas falú tepsibe. Előmelegítjük forróra a sütőt, közben 15-20 percet kelesztjük még a tepsiben a tekercseket. A forró sütőben takarékon készre sütjük. Belül foszlós és szaftos lesz a fahéjas krémtől, a tekercsek alján kifolyó cukros-fahéjas krém a tekercs aljára puha karamell-réteget képez, a teteje pedig megpirul. Az egész egy nagy, darázfészek küllemű sütivé áll össze.

ENESEI PÁLMALEPÉNY

Apai nagymamám is remekelt a konyhában, senki nem tudott jobb rétest sütni nála. A kinyújtott rétestészta legombolyított szélét újra kinyújtotta, töltelékként kevés vajjal összekevert, finomra darált füstölt kolbásszal töltötte, ez került ráadásnak az almás és meggyes rétesek mellé. Isteni volt, ha valaha sikerült végre normális rétestésztát csinálnom, a gombolyagból biztosan kolbásszal töltött „rétesvége” lesz. Nagyi egyik remeke volt a pálmalepény, ami gyanúm szerint a mágnás diós szelet egy változata. Apró kockákra vágva, porcukorral megszórvva kiváló vendégváró egy délutáni tea mellé.

12 dkg margarint és 12 dkg porcukrot 6 tojássárgájával kikeverünk, majd a masszát összedolgozzuk 25 dkg liszttel, amibe előzőleg elkevertünk egy késhegynyi szóda bikarbónát (helyette lehet fél csomag sütőport használni).

A tésztát tepsibe nyomkodjuk, majd (szigorúan házi) baracklekvárral megkenjük.

6 tojásfehérjét 25 dkg porcukorral kemény habbá verünk, majd óvatosan belekeverünk 25 dkg darált diót és egy citrom reszelt héját. Az így kapott habot rásimítjuk a tésztára.

Előmelegített sütőben, takarékon készre sütjük.

NÜRNBERGI MÉZES



Rosszullétig tudnám enni. De csak másnap, mert annyira intenzív az illata sütés közben, hogy teljesen eltelek vele. Nem tudom, hogy találtunk egymásra, ez a mézes és én, az ostyalap volt-e meg előbb, vagy a recept... Az is lehet, hogy az a díszdoboz a hibás, amit majdnem húsz évvel ezelőtt vettem Nürnbergben, tele

ostyalapon sült mézesekkel és azóta is őrzöm. Mindenesetre pár éve ez a süti feliratkozott a „karácsonyi szünetben okvetlenül sütni”-listára.

A recept legkritikusabb pontja a kerek, 20 forintos méretű ostyalap, aminek hiányában bukott a mutatvány. Egyszer nem kaptam ostyát, megpróbáltam anélkül, hát nem volt ugyanolyan. Az ostyalap kiválóan szigetel. A másik kulcsfontosságú hozzávaló a mandula. Ha egész, hártvány mandulánk van, dobjuk rövid időre lobogó forró vízbe, utána könnyedén kinyomható a hártványból.

- | | |
|---------------------------|---|
| ☛ 20 dkg porcukor | ☛ 25 dkg liszt |
| ☛ 2 zacskó vaníliás cukor | ☛ 20 dkg finomra – mint a liszt – őrölt mandula |
| ☛ 4 TOJÁS | ☛ 1 csomag sütőpor |
| ☛ ½ citrom leve | ☛ 1 kk. fahéj |
| ☛ 1 citrom reszelt héja | ☛ 1 ek. mézeskalács fűszer |
| ☛ 1 narancs reszelt héja | |

A hozzávalókat összedolgozzuk, majd a tésztából kis, diónyi gombócokat formálunk és egyenként a kerek ostyalapokra helyezük őket. Előmelegített sütőben készre sütjük. Vigyázzunk, hamar sül és minden megkapott gombócért kár. ☺

A megsült mézeseket még melegen beleforgatjuk a következő mázba:

- | | |
|-------------------|---------------|
| ☛ 10 dkg porcukor | ☛ 1 ek. rum |
| ☛ 1 ek. citromlé | ☛ 1-2 ek. víz |
| ☛ 1 ek. narancslé | |

Száradás után zárt dobozban tároljuk. Elrejtve. Lakat alatt. Ha még egy óra múlva is szeretnénk belőle találni néhány szemet. ☺

„ŐSZ” ÉS „SZÜRETI MULATTSÁG”

Kaptunk egyik éven egy csomó gyönyörű, érett körtét. Túl sokat ahhoz, hogy meg tudjuk enni, mielőtt romlani kezd, de nagyon sajnáltam volna, ha kárba veszik. Akkor érett a szőlő és az alma is, így adta magát az ötlet. Arányokat nem írok, mert ki mekkora mennyiséget szeretne, ki melyik gyümölcsöt szereti jobban. A körtét és almát lereszelve, a szőlőt – kék, illatos szőlőt – pedig paradicsomprésen átnyomva keverjük össze és tetszőleges Dzsemfix segítségével főzzük meg lekvárnak. A legjobb 4:1 arányú zselésítőt használni, mert ahhoz kell a legkevesebb cukor és a gyümölcsök amúgy is nagyon édesek. A fiam adta a műalkotás fantázianevét, ez lett az „Ősz”.

Érdemes kék, illatos, vastaghúsú szőlőből magában is lekvárt főzni. Munkaigényes, de a végeredmény látványában és ízében is magáért beszél. A szőlőt paradicsomprésen át kell nyomni, a magok miatt, viszont amit így kapunk, az majdnem szőlőlé. Ezért, hogy legyen egy kis tartalma is, 4-5 nagyobb fürtöt egyenként leszemezek, és a szemeket kinyomkodom a héjukból. A hús mehet a paradicsomprésbe, a héjakat pedig beledobom a masszába, mert főzés közben vastagra szívja magát és így gazdagítja a lekvárt. Ezt is ízlés szerint választott Dzssemfix segítségével főzzük, itt is a legjobb a 4:1 arányú. Az első adag elkészülte után a fiam szagmintát vett a produktumból, rám nevetett és közölte, hogy „anya, ez szüreti mulattság”.

Ha időnk és almánk van, érdemes almalekvárt főzni. Kenyérre kenve almától függően lehet túl édes is, de sült és rántott húsok mellé isteni, helyettesítheti a sült almát, ami segíti az emésztést és könnyűvé teszi a gyomornak a húst.

HAJNÓCZNINÉ SZALAI ANDREA

CÉKLALEVES FETA SAJTTAL ÉS TEJFÖLLEL

Hozzávalók:

- 🍷 1 evőkanál olívaolaj
- 🍷 1 gerezd fokhagyma
- 🍷 1 vöröshagyma
- 🍷 1 sárgarépa
- 🍷 1 kisebb zellerdarab
- 🍷 2-3 cékla
- 🍷 1 alma
- 🍷 1 leveskocka
- 🍷 A tálaláshoz: fetasajt és tejföl



A zöldségeket meg kell mosni, megpucolni és felaprítani. Az olajon üvegesre kell pirítani a hagymát, s hozzá kell adni a fokhagymát, zellert és répát is. Ezt felöntjük kb. 1 liter vízzel és beledobjuk a leveskockát. Ezután hozzáadjuk a megpucolt és darabokra vágott almát és céklát is. (Gyakran már előre megfőzöm a felkockázott céklát és a levével együtt lefagyasztom, így ilyenkor időt spórolok, mert a cékla egyébként lassabban fő meg.) Ezután sózzuk, borsozzuk a készülő levest. Addig főzzük együtt a hozzávalókat, míg meg nem puhulnak, majd össze turmixszoljuk. Melegen tejfőllel és felkockázott feta sajttal tálaljuk.

VIRSLIVEL TÖLTÖTT BACON-BE TEKERT KARAJ ZÖLDSÉGES KUSZKUSSZAL

Nagy kedvencünké vált a következő étel, mert könnyen és gyorsan el lehet készíteni. Tamás baconbe tekerve szereti, de mivel akár bacon nélkül is elkészíthető, így mi a Robival (nagyobbik fiam) a bacon nélkül elkészítve fogyasztjuk.

Hozzávalók:

- | | |
|---------------------|--|
| 🍷 8-10 szelet karaj | 🍷 20 dkg fagyasztott zöldség (pl.: franciasaláta alap) |
| 🍷 8-10 virsli | 🍷 2 dl kuskusz |
| 🍷 100 gramm bacon | 🍷 3 dl víz |
| 🍷 só, bors | 🍷 1 evőkanál ételízesítő |

A karajt kiklopfoljuk, sózzuk és borsozzuk. Ezután mindegyik szeletre teszünk egy nyers virslit és feltekerjük. Majd szeletenként legalább két bacon-be tekerjük. Kiolajozott tepsiben először lefedve (kb. fél órát), majd fedő nélkül puhára sütjük.

A körethez felforralunk egy kis vizet (3 dl), amibe teszünk egy kanál ételízesítőt is. Ha megforrt a víz, beletesszük a lefagyasztott zöldségeket, s puhára főzzük. Az elpárolgott, elfőtt vizet pótolni kell. Ezután beleöntjük a 2 dl kuszkuszt és lefedve várjuk, hogy kidagadjon. Tálalás előtt fel kell keverni, mert összeállhat.



FINOM, KÖNNYŰ CSOKIS SÜTI

Amikor a második kisfiammal voltam terhes, a szervezetem nem tudta feldolgozni a cukrot, így le kellett mondanom minden édességről. Sajnos viszont ebbe az időszakba bele esett a húsvét is, amikor mindenki süt valamilyen süteményt a családban, s mivel nem akartam kísértésbe esni, mert a cukorfogyasztás nem tett volna jót a babának, így kitaláltam magamnak egy sütit, ami kevés szénhidrátot tartalmaz, mivel diétáznom is kellett, s nem tartalmaz cukrot, viszont mégis megadja/megadta azt az érzést, hogy ehetek sütit, s nem kellett vágyakozva nézmem a többieket, ahogy sütiznek. Azért is szerettem/szeretem elkészíteni, mert a hozzávalókat nem kell mérgetni mérlegen.



Hozzávalók:

- 6 tojás
- 6 kanál xilit (én ezt használtam cukor helyett, de lehet cukorral is készíteni)
- 4 kanál teljes kiőrlésű liszt (lehet sima liszttel is készíteni, de így egészségesebb)
- 4 kanál kakaó
- fél csomag sütőpor
- eperlekvár/baracklekvár/szilvalekvár (Saját, házi készítésű lekvárt használtam, amiben szinte alig van cukor, de lehet diétás lekvárt is használni, vagy el is lehet hagyni a lekvárt.)
- 1/2 liter tej
- 1 étcsokoládés puding + 3 kanál xilit



A tojásokat szét kell választani. A 6 tojás sárgáját habosra kell keverni a 6 kanál xilittel, majd hozzáadjuk a kakaót, a sütőport és a 4 kanál lisztet. Ezt jól összekeverjük és kivajazott, ill. kilisztezett tortaformába, vagy tepsibe öntjük. Kb. 25 perc alatt megsütjük. Megvárjuk, míg kihűl, s a tetejére lekvárt kenünk. Közben elkészítjük a 1/2 liter tejből, az étcsokoládés pudingból és a 3 kanál xilitből a pudingot. Ezt lassan a torta tetejére öntjük. Megvárjuk, míg teljesen kihűl és betesszük a hűtőbe. Tálaláskor szórhatunk rá tortadarát is díszítésként.

KAJTÁR ERZSÉBET

CITROMOS SPAGETTI

- ☉ 50 dkg spagetti
- ☉ 1 citrom leve
- ☉ 1-2 gerezd fokhagyma
- ☉ 25-30 dkg reszelt parmezán sajt (vagy 15 dkg trappista és 15 dkg bármilyen füstölt sajt keveréke
- ☉ kb. fél deci olívaolaj
- ☉ petrezselyemzöld
- ☉ só, bors



A spagettit a szokásos módon kifőzzük, leszűrjük. A kifacsart citromlébe apránként adagolva beletesszük az olívaolajat, majd az egészet jól kikeverjük úgy, hogy szinte habos legyen. Ezt a citromos-olajos öntetet az apróra vágott petrezselyemzölddel és egy kis borssal, valamint a nagyon apróra vágott fokhagymával ízesítjük. (Aki a fokhagymától idegenkedik, csak dörzsölje át a fokhagymagerezddel azt a tálat, amelyikben tálalja az ételt.) A spagettit összekeverjük az öntettel, megszórjuk a reszelt sajttal, és máris

fogyasztható ez az egyszerű, Itália napsütését és ízeit felidéző tészta.

Csak száraz borral az igazi! Én szentségtörő módon könnyű vörösbort ajánlok hozzá.

JOGHURTOS CSIRKE

- ☉ kb. 50 dkg csirkemellfilé
- ☉ 1 kis pohár joghurt
- ☉ 1 púpozott kávéskanálnyi őrölt fahéj
- ☉ 1-2 gerezd fokhagyma vagy 1 kávéskanál fokhagyma-granulátum
- ☉ ízlés szerint só
- ☉ 2 nagyobb alma

A csirkemellet közepes nagyságú kockákra vágjuk és megsózzuk. A zúzott fokhagymát vagy a granulátumot és a fahéjat összekeverjük a joghurttal. Az így ízesített joghurtba belekeverjük a felkockázott csirkemellet. 1-2 órára a hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek. Ezután a joghurtos húst tepsiben, alufólia alatt, közepes hőmérsékleten pároljuk kb. 20-25 percig. Közben az almákat meghámozzuk, hasonló nagyságúra kockázzuk, mint a húst. Miután a hús megpuhult, hozzákeverjük az almakockákat. Pár percig még alufólia alatt pároljuk az egészet, majd az alufóliát levéve hagyjuk, hogy egy kicsit megpiruljon a hús. (Ha a joghurt és az alma miatt levesesebb lenne, nagyobb lángon pirítsuk.)

Párolt rizs és könnyű száraz bor illik hozzá.

Nem kell félni a kicsit bizarnak tűnő fűszerpárosítástól, nagyon finom és harmonikus ízű étel!



MÉSZÁROS ESZTER

A LEGFINCSIBB RÁNTOTT CSIRKEMELL – tojás és prézli kizárva!

- ☉ kb. 80 dkg filézett csirkemell
- ☉ 1 kis pohár 20%-os tejföl
- ☉ egy evőkanál fokhagymakrém
- ☉ 1 kávéskanál fehérbors
- ☉ ha van, egy csipet chilipehely
- ☉ liszt (a panírozáshoz)
- ☉ olaj (a sütéshez)
- ☉ só (közvetlenül sütés előtt)



A csirkemelleket felszeleteljük (méret és forma tetszés szerinti, vastagság: a legjobb 5-7 mm között). A tejfölt összekeverjük fokhagymakrémmel, fehérborszal, chilipehellyel. Só a fokhagymás tejfölbe nem kell!

A hús mindkét oldalát beleforgatjuk a szószba. Állni hagyjuk. Legjobb előtte nap elkészíteni és hűtőben pihentetni. De 1-2 óra tejfölös fürdő után is kisüthető a hús.

Sütés előtt megszórjuk a csirkemell (a tejfölös keveréket TILOS leszedni!) két oldalát sóval, majd lisztbe hempergetjük és kisütjük. Nem kell fedő a sütéshez, emellett gyorsabban megsül, mint a hagyományos változat. Belül finom omlós, kívül ropogós. Legjobban párolt rizs illik hozzá.

FEKETEERDŐ TORTA ESZTER MÓDRA

Hadműveleti időtartam: kb. 2,5 óra + 20 perc másnap (a díszítésnek)

Első fázis: az elronthatatlan kakaós tészta elkészítése

A tortalap receptje Kiskukta honlapjáról való. Minden tortámhoz ezt használom.

Ha nem kakaós alapot készítek, a liszthez hozzászámolom a kakaó mennyiségét (tojásonként 10 g, jelen esetben 40 g lenne, amiből következik, hogy 350 g liszt lesz az alap). A tojás kb. 70 grammos legyen, ha kicsik a tojások, adjunk hozzá még egyet nyugodtan, de az egyéb összetevők arányát ne változtassuk meg.

A következő mennyiség egy 28-30 cm-es tortaformához bőven elég. Azonban újabban nem tortaformában, hanem tepsiben sütöm a tésztát, mert egyenletesebben sül át a tészta és nem ég meg az alja, illetve az oldala sem, nem lesz száraz. Amennyiben mégis kerek tortát szeretnék, inkább kivágom a téglalapformából. A leeső tésztát apróra vágom, lekvárral, vagy maradék krémmel összedolgozom, kis gombócokat gyúrok belőle, majd kakaóporba forgatom. Semmi sem megy kárba!

- ☉ 200 g porcukor + 80 g a habba
- ☉ 310 g finomliszt
- ☉ 40 g holland kakaópor
- ☉ 4 tojás
- ☉ 1,5 dl olaj
- ☉ 1,5 dl tej
- ☉ 1 csomag sütőpor

Érdeemes a tészta összetevőit előre kimérni, a sütőt bekapcsolni, majd a tepsi/tortaforma alját jó minőségű sütőpapírral kibélelni. A tepsi oldalára ne kerüljön se papír, se margarin, így szépen fel fog emelkedni.

A 4 tojás fehérjét felverjük csipetnyi sóval, majd apránként hozzáadunk 80 g porcukrot. Kemény hab lesz belőle. (A porcukrot előtte mindig átszitálom, a lisztet és a kakaót is.) Ez az első fázis, mert a gépi habverő keverőszáraknak (ez a hivatalos elnevezése a lapátnak) tisztának és száraznak kell lennie, különben nem lesz kemény a hab.

200 g cukrot kimérünk, keverőtálba teszünk, ráöntjük a tejet, az olajat, a tojások sárgáját. Fakanállal, vagy kézi/gépi habverővel összedolgozzuk, utóbbinál kicsit óvatosabban dolgozunk. A kakaót átszitáljuk, összekeverjük a liszttel és a sütőporral, majd hozzáadjuk a cukros-olajos-tejes-tojássárgás folyékony alaphoz és ezzel kidolgozzuk (gépi habverővel 2-3 perc). Végül 2 adagban belekeverjük a korábban felvert tojásfehérjés kemény habot. Fakanállal összeforgatjuk. Nem kell annyira óvatosan, mint a piskótánál, de azért agyon ne gyötörjük. Kb. 25-30 percet sütjük, de ez sütőfüggő. Túpróbát végezzünk.

Második fázis: a belső töltelék elkészítése

- | | |
|--|-------------------------------------|
| ☉ egy üveg magozott meggybefőtt
(a leve is kell!) | ☉ 25 dkg RAMA |
| ☉ 1 vaníliás vagy tejszínes puding | ☉ 20 dkg porcukor |
| ☉ 2 dl tej | ☉ 1-2 csomag vaníliás cukor |
| ☉ 60 g finomliszt | ☉ kb. 1,5 dl HULALA tejszín (TESCO) |
| | ☉ 1 tábla étcsoki fele |



A meggybefőttet lecsepegtetjük. Ha nincs koktélcseresznyénk a torta tetejére, a legszebb szemeket kiválogatjuk (kb. 12-14 db).

A befőtt levét vízzel kiöblített lábosba öntjük és egy vaníliás vagy tejszínes pudinggal felforraljuk. Tulajdonképp pudingot készítünk tej helyett a befőtt levével. Cukor nem kell bele. Tipp: a hideg meggylébe öntsük a pudingot, tegyük fel a legnagyobb gázra (időspórolás végett), előbb kézi habverővel, majd a sűrűsödéskor fakanállal folyamatosan keverjük. Nem kell agyonfőzni, amint sűrűsödik, számoljunk el lassan 10-ig, és kész. Ha már kb. 5 percet hűlt, a legelső tortalapra kenjük.

Következik a krém elkészítése, mely rendkívül sokoldalúan használható fel (lásd a recept végén). 2 dl tejet vízzel kiöblített lábosba öntünk és 60 g liszttel felfőzzük. Itt is folyamatosan mellette kell állni és kézi habverővel, majd sűrűsödéskor fakanállal keverni. Nagyon hamar összesűrűsödik, néha kicsit oda is kap, ha nem vagyunk gyorsak. Amikor elkezd sűrűsödni, kisebbre veszem a gázt és fakanálra váltok. A végeredmény egyelőre egy gusztustalan sűrű elegy, de ne aggódjunk. Legalább fél órát hűtsük.

A margarint a porcukorral összekeverjük, majd kanalanként (4-5 lépésben) gépi habverővel hozzákeverjük a kihűlt lisztes-tejes elegyet. Nem lesz csomós, bármilyen szkeptikusak is vagyunk előtte.

Végül 3-4 lépésben hozzáverjük a HULALA tejszínt/cukrászhabot a krémhez. A HULALÁT nem kell külön felverni, folyékony állapotban öntsünk 2 kanálnyi a vajás masszába, fél percig verjük a habverővel (aminek lapátjait nem kell előtte újra elmosni), majd fokozatosan adjuk hozzá a többi. Az eredmény egy nagyon finom krém, ami nem sima tejszín, mint az eredeti Feketeerdő-tortában, viszont rendkívül gazdag és tartja a formát szeleteléskor. Elsősorban tölteléknek ajánlom. Ízesíthetjük vaníliás cukorral is.

A korábban megkent meggylés piskótalapra kenem a krém kb. 35%-át, telerakom a lecsöpögtetett meggy felével. Jön a következő tortalap, arra a krém kb. 35%-a, a maradék meggy és a durvára vágott étcsoki, majd a legfelső tortalap. A maradék krémet rákenjük vékonyan a torta tetejére és oldalára, nem baj, ha kilátszik a kakaós tortalap. A tortát lehűtjük. (Akár egy napot is pihenhet a hűtőben, hiszen a díszítés kb. 1 órával a tálalás előtt következik).

Harmadik fázis: külső díszítés

5 dl Meggle tejszínt kemény habbá verünk 1 csomag Zselatin Fix-szel. Habzsákba töltjük, és a tortát feldíszítjük. Lehet késsel is elsimítani, ha nem születésnapra készül. Meggyel, koktélcseresznyével, az étcsoki maradékával (ha még nem ették meg a családtagok) díszítjük.



VARIÁCIÓK TORTAKRÉMRE



A Feketeerdő tortánál leírt krém sokféleképp variálható. Ha tortát díszítek, az alapkrémet (amihez a HULALÁT nem kell hozzákeverni) gél állagú ételfestékekkel lehet színeztetni. Ez látható a Jégvarázs tortán, melyen a krém a zöld több árnyalatában pompázik.

A krémet (úgyisint HULALA nélkül) lehet kakaóporral ízesíteni. Pl. egy olyan torta esetén, ahol mind fehér, mind kakaós krémre szükségünk van, ideális megoldás, mert egy munkafázissal kétfajta krémet is kaphatunk.

Végül a legjobb csokoládékrém recept:

3 dl tejet 3 evőkanál liszttel felfőzünk.

25-30 dkg margarint 15-20 dkg porcukorral és kb. 3-4 evőkanál holland kakaóporral, valamint minimum egy evőkanál rumaromával összekeverünk és a kihűlt tejes-lisztes masszával elegyítjük.

Természetesen itt is tartsuk be a fokozatosan adagolva szabályt!



MOHÁCSI KATALIN

KRÁTER

A tésztához:

- 5 tojás
- 25 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 dl tej
- 1 dl olaj
- 25 dkg liszt
- 2 evőkanál kakaó
- 1 csomag sütőpor

A pudinghoz:

- 2 csomag vaníliás puding
- 9 dl tej
- 6 evőkanál cukor



A mázhoz:

- 2 kis pohár tejföl
- 4 evőkanál porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor

Az elkészítése:

A pudingot megfőzzük, majd félrerakjuk hűlni. Néha keverjük meg, hogy ne legyen hártvás a teteje. Az 5 tojássárgát, a 25 dkg cukrot és a vaníliás cukrot elkeverjük. Lassan hozzáadjuk az 1 dl tejet, az 1 dl olajat, majd a lisztet, kakaót, a sütőport, és a végén a kikevert tésztához adjuk a keményre vert tojás habját. Sütőpapírral bélelt, vagy Ramával kikent és liszttel beszórt tepsibe tesszük a tésztát, majd vizes kiskanállal beleszagatjuk a pudingot. 160-170 fokon kb. 35-40 percig sütjük. Két pohár tejfölbe elkeverünk 4 evőkanál porcukrot, 1 csomag vaníliás cukrot és a forrón kivett sütire öntjük szépen elkenve, ettől lesz olyan kráteres.

A tejfölös mázat a sütés előtt is rá lehet tenni a süteményre, úgymint nagyon finom.

Mivel nagyon egyszerű, könnyen és gyorsan elkészíthető sütemény ajánlom azoknak, akik kevés időt tudnak a főzésre illetve sütésre fordítani, viszont valami igazán finom süteménnyel szeretnék meglepni a családjukat, ismerőseiket. Mi vaníliás pudinggal szeretjük a legjobban, de az étcsoki-vanília pudingos variáció is nagy sikert aratott.

MOLNÁR GÁBORNÉ

MÁRVÁNY KUGLÓF

30 deka lisztet összedolgozunk 2 deka, kevés langyos-cukros tejben megfuttatott élesztővel, egy csipet sóval, egy tasak vaníliás cukorral, egy tojássárgájával, és annyi langyos tejjel, hogy közepesen kemény kelt tésztát kapjunk. Végül beledolgozunk 3 deka olvasztott Rama margarint, és kétfelé osztjuk. Az egyik felébe még beledagasztunk két evőkanál kakaót. A kétféle tésztát külön-külön ujjnyi vastag lappá nyújtjuk, egymásra fektetjük, és együtt összegöngyöljük. Kizsírozott kuglófformába rakjuk a tekercset, és langyos helyen duplájára kelesztjük. Hideg sütőbe tesszük, majd a sütőt bekapcsolva tűpróbáig sütjük. Még melegen tála borítjuk, és gazdagon meghintjük porcukorral.

"LÁBTÖRLŐ"

Meg ne ijedjen senki, ez nem egy hagyományos ajtó előtti lábtörlő, hanem egy virslis-tésztás finom lepényféleség. Egyszerű pizza tészta, virslivel megszöve. Bulikra is kitűnő, kockára vágva ehetik mustárral, ketchuppal, majonézzel megízesítve. Különben egy négytagú családnak is bőven elég egy egyszerű vacsorára.



A szövéshez:

- 7-8 db roppanós virsli

A pizza tésztához:

- 35 dkg liszt
- 2 dl tej
- 1/4 kocka friss élesztő
- csapott kávéskanál só és cukor
- 5-6 evőkanál olaj

A lekenéshez:

- 1 tojás

A pizza hozzávalóiból tésztát dagasztunk, majd letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük. Ezután kinyújtjuk kb. 25x35 cm-es lappá, majd óvatosan átemeljük egy sütőpapírral bélelt tepsire. Pizzavágó kőrkéssel hosszanti irányban végigvágjuk a tésztát, de a végeinél kb. 2 cm-re meghagyjuk a széleket. Ezután a hosszában félbe vágott virsliket beszövögetjük a tésztacsíkok közé. Felvert tojással lekenjük, majd előmelegített sütőben, 180 C-on pirosra sütjük a "lábtörlőt". Mikor megsült, kicsit hűlni hagyjuk, majd különböző mártásokkal, friss kerti zöldségekkel, salátákkal tálaljuk.



MOLNÁR MELINDA

FLÓDNI

Ez a süti 2010 óta a szűkebb-tágabb rokonság kedvence. Minden karácsonykor megsütöm (már el is várják tőlem!). Nagyon-nagyon finom és kiadós sütemény.

A tésztához:

- 80 dkg liszt
- 40 dkg vaj
- 15 dkg porcukor
- 6 tojássárgája
- 2 dl bor
- csipet só

Robotgéppel összegyúrni, folpackba csomagolva 24 órát pihentetni.

Almatöltelék:

- 1,5 kiló alma hámozva, szeletelve
- 1 ek. méz
- 2 ek. cukor
- 2 kk. fahéj
- 1 kk szegfűszeg
- prézli (felszívja a nedvességet)
- 2,5 dl bor

Az almát a mézzel, cukorral, borral, fahéjjal, szegfűszeggel kell megpárolni. Nem szabad túlfőzni. Szűrőben kell lecsepegtetni. Kiszedni belőle a szegfűszeget, belekeverni a zsemlemorzszát. A lecsepegtető bort felfogni, dióhoz hozzáadni.

Máktöltelék:

- 35 dkg darált mák
- 2 narancs héja reszelve
- 4 ek. baracklekvár
- 20 dkg cukor
- 10 dkg mazsola
- 2 dl bor

Felfőzni, a lekvárt benne elkeverni.

Szilvalekvár:

- 5 dl házi szilvalekvár
- 20 dkg aszalt szilva felaprítva

Az aszalt szilva nem kötelező kellék, de finomabb lesz tőle a sütemény!

Diótöltelék:

- 35 dkg darált dió
- 10 dkg cukor
- 10 dkg mazsola
- 1 tábla étcsokoládé
- 1,5 dl bor

A diót durvára darálom, majd a többi hozzávalóval felfőzöm. Érdeemes az édességét ellenőrizni, mert van, akinek nem elég édes így és még tesz bele cukrot.

A tésztát 5 részre kell osztani, és akkorára nyújtani, mint a tepsi mérete.

Sütőpapírral béleljük a tepsit, erre kerül az első réteg tészta, majd a töltelék.

A legfelső réteg a szilvalekvár legyen, tetején a tésztával. Megkeverjük felvert tojással, megszurkáljuk, majd 150 °C-ra előremelegített sütőben sütjük 3 órát.



NAGYNÉ GYURÓS KATALIN

KARAMELLÁS KRÉMES

Sajnos nagyon finom édesség, mosogatással együtt 90 perc alatt elkészíthető, amennyiben betartjuk a következő sorrendet:

Első lépés: Bekapcsoljuk a sütőt.

Második lépés: Elkészítjük a krém főzött felét.

15 dkg porcukrot 2 csomag vaníliás pudinggal, 2 evőkanál liszttel és 7 dl tejjel felfőzünk. Érdemes végig a tűzhely mellett állni és kavargatni. Ezután kihűtjük.

Harmadik lépés: Összeállítjuk és kisütjük a tésztát.

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ● 30 dkg liszt | ● 2 evőkanál méz |
| ● 15 dkg margarin | ● 1 egész tojás + 1 tojás sárgája |
| ● 2 mokkáskanál szódabikarbóna | ● csipetnyi só |

Gyúrás közben kitaláljuk, melyik tálcán szeretnénk tálalni a sütit. Ehhez egy téglalap alakú sablont készítünk, hogy a sütemény ne lógjon le a tálca szélein. A sablont el is tehetjük, hiszen a továbbiakban garantáltan elkészítjük a krémet a családtagok követelésére.

A tésztát pihentetés nélkül két részre osztjuk, a nagyobbikat kisodorjuk, rárakjuk a sablont, kivágjuk és a tepsi hátoldalán kisütjük. Nagyon gyorsan megsül, vigyázzunk vele. A maradék tésztát újra összegyúrjuk, kinyújtjuk, ezt is sablonnal körülvágjuk.

Negyedik lépés: a tejszínhab felverése

Fél liter Megglét (sötétkék, Tesco-ban kapható) kevés (kb. 2-3 evőkanál) cukorral és egy Zselatin fix-el kemény habbá verünk, majd a hűtőbe tesszük. Azért ezzel a művelettel folytatjuk, mert a habverő lapátokat nem kell utána újra mosogatni, megszáritani.

Ötödik lépés: a krém elkészítése

Összekeverünk 25 dkg margarint 20 dkg cukorral és egy vaníliás cukorral. Előbb kézzel, majd géppel dolgozunk. Ezután a 2. lépésben elkészített főzött tejes krémet fokozatosan hozzákeverjük.

Hatodik lépés: összeállítás

A vastagabb tésztalapot a tálcára helyezük. Erre rákanalazzuk és elsimítjuk a vaníliás krémet, majd a tejszínt, ezután ráhelyezzük a vékonyabb tésztalapot. Picit lenyomkodjuk.

Hetedik lépés: a karamellás öntet elkészítése

2 csomag karamellás pudingport 20 dkg porcukorral összekeverünk, majd jön 4 evőkanál olaj. Mikróban vagy vízforralóban 0,5 dl (NEM FÉL LITER!) vizet felforrósítunk. Fokozatosan adagoljuk a karamellás elegezhez. Jól összedolgozzuk. Ne legyen túlságosan folyékony, de jól kenhető maradjon. Ezután azonnal a sütemény tetejére simítjuk és hűtőbe tesszük. A legjobb, ha 4-5 órát áll szeptelés előtt, vagy egy éjszakát.

A receptben megadott cukor mennyiségét csökkenthetjük, mert nagyon édes és tömény a süti. Ezért a 2. és 5. lépésben leírt cukor mennyiségét 5-5 dkg-al lehet mérsékelni. A karamellás részben megadott cukor mennyiségét ne változtassuk.

Minden száraz összetevőt (liszt, karamellás pudingpor, porcukor) érdemes átszitálni.



CSÍKOS KALÁCS

(1,5 adag, 4 rúd lesz belőle)

3 dl tej felmelegítve, majd feloldva benne 38 db szaharin tableta + 4 evőkanál kristálycukor + 3 dl hideg tej → ettől már langyos folyadék lesz, amiben 5 dkg élesztőt futtatunk fel.

(Erre a folyamatra hagyjunk bő 10 percet).

Közben 90 dkg lisztet a kelesztő tálba teszünk + nagy csipet só + 1,5 dl étolaj → ehhez tesszük a fenti langyos egyveleget → jól összedolgozzuk.

Megfelezzük, az egyik felébe még beledolgozunk 5 evőkanál jófajta kakaót.

A két cipót ½-1 órán át kelesztjük.

Gyakorlati jó tanács: a gyúródeszkánkat előzőleg meleg helyre tesszük, vagy esetleg hajszárítóval átmelegítjük, ugyanis a hideg deszkán összeesik a szép tésztánk.

Mindkét cipót 4 egyenlő részre osztjuk. Olajozott sütőpapíron kb. fél cm-esre sodorjuk a fehéret, majd megszórjuk áztatott mazsolával, apró darabka birsalmasajttal stb., majd ráfektetjük a másik papíron kisodort barna tésztát. Kalácsszerűen szorosán feltekerjük, majd a sütőpapírral kibélelt tepsibe fektetjük. Ugyanezt a műveletet még 3-szor elvégezzük.

Lassan sütjük - amikor félig kész - mézes tejjel kenegetjük → ettől fényes lesz.

Kakaóhoz, kávéhoz nagyon fincsi, a gyerekek kedvence.

TÁRKONYOS RAGULEVES

1. 1 kg sertés-, pulyka- vagy csirkehúst felkockázunk, kevés zsiradékon kifehérítjük. 1-2 fej vörshagymát felaprítunk, leveszöldségeket (sárgarépat, fehérrépat, apró petrezselyemzöldet, burgonyát stb.) felkockázunk, s tovább pároljuk együtt.
2. Sóval, őrölt borssal, kevés majorannával, friss vagy szárított tárkonyal ízesítjük, majd felöntjük vízzel.
3. Miután puhára főtt, tejfölös habarással gazdagítjuk.
4. Tálaláskor még (ízlés szerint) egy kis tárkonyecettel is ízesítjük.
5. Egytálételként (kenyérrel vagy daragaluskával) fogyasztjuk, de utána lángos, pogácsa bukta, palacsinta, gofri is lecsúszhat!

HÚSGOMBÓC - LEVESBETÉT

🍷 25-30 dkg apróra darált csirke-, pulyka- vagy sertéshús

🍷 2 egész tojás, só, bors, apró petrezselyemzöld, 3 evőkanál búzadara

Alaposan összedolgozzuk a hozzávalókat. Forró sós vagy egyéb leveskockával ízesített lében apró gombócokat főzünk belőle. Húsleveshez, vagy akár egy egyszerű köménymagos rántott leveshez vagy erőleveshez is adhatjuk.

MUSTÁROS CSIRKE

A filézett csirkemellet vagy combot hosszúkás csíkokra vágjuk, vajon vagy olajon kifehérítjük. Gazdagon megszórjuk: kakukkfűvel, babérlevélporral, őrölt borssal, néhány gerezd összezúzott fokhagymával, aprított petrezselyemzölddel, sóval, majd felöntjük fehér borral. Puhára főzzük. Majd 2-3 evőkanál lisztet, 2 dl tejjel simára keverünk, pár csepp valódi citromlevet keverünk hozzá s behabarjuk vele.

Forrón tálaljuk friss pirítóssal. Garantált a siker.

NÉMETH ZOLTÁNNÉ

RÁCSOS LINZER

Tészta:

- 50 dkg liszt
- 25 dkg margarin összemorzsolva
- 1 sütőport és 1 tojást hozzáadni
- 15 dkg cukor és annyi hideg tej, hogy gyúrható, de ne lágy tésztát kapjunk

Töltelék:

- 1 üveg lekvár
- 20 dkg apróra vágott pirított dió

A készítés menete:

Vajazzuk ki a tepsit!

Kb. 70 dkg tésztából a tepszi méretére alapot nyújtunk (28 x 36 cm) úgy, hogy a tepszi oldalán körben 1 cm fala legyen a tésztának.

A lekvárt rá kell kenni az egész kinyújtott tésztára, majd megszórni dióval. A maradék tésztát kb. 3 mm vékonyra ki kell sodorni, majd derelye vágóval 1 cm csíkokat vágunk és ezzel az egész sütit berácsozzuk. 180-200 C-on 30 percig kell sütni.

Roppant finom és kelendő 😊



ALMÁS PITE

A tésztához:

- 40 dkg liszt
- 20 dkg Rama
- 10 dkg kristálycukor
- 1 evőkanál rum
- csipetnyi só
- 1 mokkáskanál reszelt citromhéj
- egy tasak sütőpor
- egy kis doboz tejföl

A töltelékhez

- 2 kg alma
- 4-6 evőkanál kristálycukor
- fahéj
- ízlés szerint citrom reszelt héja
- Saját találmány, hogy darált diót is bőven belekeverek.

Elkészítés



Töltelék: az almát meghámozzuk, majd lereszeljük, pár percig dinszteljük.

Ezután összekeverjük a cukorral, a fahéjjal, a citrom héjával, valamint belekeverjük a diót.

Tészta: keverjük össze a tészta hozzávalóit, majd dolgozzuk lágy tésztává. Ezt 2 lapba kinyújtjuk, az egyiket a tepsibe rakjuk, és villával megszurkáljuk, rákenjük az alma-tölteléket, ráhelyezzük a másik lapot,

azt is villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben 200-fokon kb. 20-percig sütjük.

Kihűlés után szeleteljük.



NAGY BARBARA

MÉZESKALÁCS

- ☉ 76 dkg liszt
- ☉ 30 dkg porcukor
- ☉ 1 ek. szóda-bikarbóna
- ☉ 1 cs. (kb. 15 g) szalakáli (1 kanál vízben, vagy langyos tejben feloldva)
- ☉ ½ cs. (kb. 7-8 g) őrölt fahéj
- ☉ 10-15 szem szegfűszeg őrölve
- ☉ 10 dkg Ráma olvasztva
- ☉ 5 ek. méz
- ☉ 4 egész tojás
- ☉ ha kemény, 2-3 ek. tejföl



Összegyúrjuk, kb. 1 órán át pihentetjük, vékonyra nyújtva szaggatjuk, majd világosbarnára sütjük (kb. 10 perc).

Díszítéséhez:

1 tojásfehérjét 10 dkg porcukorral gőz fölött felferünk (addig, amikor már kemény, de nem szabad túl keményre sem), majd zacskóból / nyomózsákból díszítjük.

PÁPAI JUDIT

SACHER-TORTA

A torta hozzávalói:

- ☉ 5 tojás
- ☉ 15 dkg porcukor
- ☉ 12 dkg vaj
- ☉ 7 dkg rétesliszt
- ☉ 4 dkg kakaó
- ☉ málnalekvár, csokoládémáz
- ☉ a forma kikenéséhez vaj és liszt

A csokoládémáz hozzávalói:

- ☉ 3 evőkanál kakaó
- ☉ kb. fél evőkanál víz
- ☉ 3 evőkanál kristálycukor
- ☉ 3 dkg vaj

A tojások sárgáját a porcukorral kikeverjük, majd beletesszük a kakaót, lisztet, olvasztott vajat végül a tojások kemény habbá vert fehérjét. Közepes nagyságú tortaformában közepes tűzön tűzpróbáig sütjük (kb. 25-30 perc). A tetejét még melegen málnalekvárral megkenjük, és ha kihűlt, sűrű csokoládémázzal vonjuk be.

A kakaót a cukorral és egy kevés vízzel (fél evőkanál) sűrűre főzzük (1-2 perc), majd a tűzről levéve a vajat beletesszük, és addig kavargatjuk, amíg a vaj elolvad. Ekkor a tészta tetejére öntjük, és késsel egyenletesen elsimítjuk.

PERGER-NÉMETH ANDREA

NEM LEHET ABBAHAGYNI CSIRKE

- 10 8-10 szelet csirkemell filé
- 10 12 púpozott evőkanál liszt
- 10 2 púpozott evőkanál pirospaprika
- 10 1 evőkanál tengeri só
- 10 1 mokkáskanál majoranna
- 10 1 evőkanál natúr szárnyas fűszer
- 10 1 mokkáskanál őrölt bors
- 10 csipetnyi őrölt kömény
- 10 5-6 gerezd áttört fokhagyma

A tetejére:

- 10 2 vöröshagyma felkarikázva
- 10 2 csomag szeletelt (vagy reszelt) sajt
- 10 2 nagydoboz tejföl
- 10 4 evőkanál olaj
- 10 egy marék snidling /fokhagyma

A tepsi kikenésére:

- 10 vaj



A lisztet összekeverjük a fűszerekkel. Gyakorlatilag egy fűszeres paprikás lisztet készítünk. A csirkét megmossuk, lecsepegtetjük, majd megforgatjuk a paprikás lisztben, és szép sorban egy kivajazott tepsibe tesszük egymás mellé. A maradék lisztet a húrra szórjuk, a vöröshagymát a tetejére karikázzuk. A tejfölt elkeverjük az olajjal, és a csirkére kanalazzuk. Erre jön a snidling (vagy egy kis plusz fokhagyma), majd lefedjük a tepsit alufóliával és a

sütőbe tesszük. 200 fokon kb. 1 órát sütjük, majd levesszük róla a papírt, sajttal megrakjuk, és addig sütjük (légkeveréssel), míg a sajt megpirul (ez kb. + 20 perc).

Főtt rizs, kovászos uborka, friss zöld saláta illik hozzá.

KINDER BUENO

Tészta:

- 10 6 tojásfehérje
- 10 6 kanál cukor
- 10 2 evőkanál liszt
- 10 0,5 csomag sütőpor
- 10 1 evőkanál olaj
- 10 20 dkg sótlan mogyoró
- 10 25 dkg nutella
- 10 háztartási keksz
- 10 kevés tej
- 10 2 evőkanál darált keksz vagy zsemlemorzsa



Krém:

- 10 0,5 liter tej
- 10 1 vaníliás pudingpor
- 10 15 dkg cukor
- 10 6 tojássárgája
- 10 3 evőkanál liszt
- 10 25 dkg vaj
- 10 10 dkg étcsokoládé

A tetejére:

- 10 4 dl tejszín

Először készítsük el a krémet, mert annak hűlnie kell. A tojássárgákat, pudingport, lisztet elkeverjük egy kevés tejben. A többi tejet felforraltjuk a cukorral, majd gyorsan belekeverjük a tojásos, lisztes tejet. Folyamatosan kevergetve hagyjuk besűrűsödni, utána két részre osztjuk. Az egyikben elkeverjük a csokit (előtte kicsit felolvaszthatjuk mikróban). A vajat kétfelé osztjuk, és a már teljesen kihűlt krémalapba keverjük. Kézi mixerrel jól dolgozzuk el. A mogyorót száraz serpenyőbe rakva kicsit átpirítjuk, kihűtjük, majd összevágjuk darabosra. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra. A tojásfehérjéket a cukorral kemény habbá verjük.

Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, darált kekszet, olajat. Egy tepsi aljára vagy hátlapjára (kb. 25x30 cm-es) sütőpapírt rakunk, és erre szétterítjük a masszát, rárakjuk a darabolt mogyorót. Berakjuk a sütőbe, és kb. 15 perc alatt készre sütjük. Ha megsült, az aljáról leszedjük a papírt (nem volt egyszerű, mert a mogyoró miatt ugye megfordítani nem lehetett).

A nutellát a mikróban kicsit átmelegítjük, így kenhetőbb lesz, és rákenjük a még meleg mogyorós tésztára. Erre jön a sárga krém, majd a tejbe mártogatott háztartási keksz, erre pedig a csokis krém. Erre a krémre is rakhatunk egy sor mártogatott kekszet.

A tetejére keményre vert tejszínhab kerül, reszelt csokival díszíthetjük.

SEBESTYÉNNÉ NAGY CSILLA

LENKE NÉNI CSOKITORTÁJA

Hozzávalók a tésztához:

- ☉ 2 dl víz
- ☉ 24 dkg cukor
- ☉ 16 dkg darált dió
- ☉ 5 kávéskanál kakaó
- ☉ 8 db tojás
- ☉ 3 evőkanál zsemlemorzsa

Hozzávalók a krémhez:

- ☉ 25 dkg cukor
- ☉ 1 dl tej
- ☉ 4 dkg kakaó
- ☉ 25 dkg vaj

A kakaót a tejjel és cukorral felfőzzük, majd ha kihűlt, a vajjal együtt kikeverjük.

A hozzávalókat (cukrot, diót, kakaót) vízzel sűrű péppé főzzük. Kihűlés után a 8 tojás sárgáját hozzákeverjük. Majd ehhez a 8 tojás habjával elkevert zsemlemorzsat hozzáöntjük. Takaréklángon sütjük. A tésztát tepsiben is süthetjük, így hosszúkás tortát kapunk. Hosszában kettévágjuk a kihűlt tésztát, majd megtöltjük a krémmel.

SZALÓ ANNAMÁRIA

DIÓCSKA

Hozzávalók a tésztához:

- ☉ 20 dkg margarin
- ☉ 30 dkg finomliszt
- ☉ 10 dkg darált dió
- ☉ 5 dkg porcukor
- ☉ 1 tojás
- ☉ 1 dkg kakaópor
- ☉ csipet szalakáli

Hozzávalók a krémhez

- ☉ 20 dkg porcukor
- ☉ 20 dkg margarin
- ☉ fél dl rum
- ☉ 20 dkg darált dió



A tészta hozzávalóit összegyúrjuk. Ezt követően vékonyan, fémből készült diócska-formákba rakjuk. Figyeljünk arra, hogy a tészta teljesen felvegye a formák alakját. A formákat sütőlemezre tesszük, és előmelegített sütőben pár perc alatt megsütjük. Miután megsültek, megvárjuk, míg elhűlnek.

A krémhez a hozzávalókat habosra keverjük. Az elhűlt diócska tésztákból 2-t a kezünkbe veszünk, és összeragasztjuk őket a krémmel. Végezetül vaníliás cukros porcukorban megforgatjuk őket.

SZIRMAI ÉVA

VENDÉGLÁTÓ FALATKÁK ISKOLATITKÁR MÓDRA

Hirdetés: Képviselőfánk golyócskák halkrémmel

Képviselőmassza – hozzávalók:

- 10 dkg liszt
- 10 dkg zsír
- 1 dl víz
- 4 tojás

A vizet, zsírt felforralom, majd lisztet teszek hozzá, kevergetem, és újra forralom addig, amíg leválik az edény oldaláról. A tojást összekeverem, és a masszához öntöm, galuska tészta sűrűségűre keverem.

Egyforma féldekás golyókat formázok és egy tiszta sütő- tepsire helyezem őket. Kisütöm, majd a kicsi képviselő”golyók” tetejét levágom, beleteszem a halkrémet.

Halkrém – hozzávalók

- olajos szardínia (2 doboz)
- kevés mustár
- kicsi vaj
- kicsi pirospaprika
- pici bors



Villával a szardíniákat összetöröm, hozzáadom a vaját, a borsot, a mustárt, a pirospaprikát, és jól kikeverem. A halkrémmel megtöltött golyócskákat visszahelyezem a tepsibe és kis lángon kb. 10 percig sütöm.

ISTENI! Különböző borocskákkal, beszélgetés közben pillanatok alatt elfogy. A bor viszont így nem árt meg, még ha többet iszol is a kelleténél.

TARRNÉ FEKETE JANINA

SÓS TÉSZTÁBAN SÜLT TARJA

A sós tésztához:

- 100 125 g finom só
- 100 200 g durva só
- 100 500 g finomliszt
- 100 2 tojásfehérje
- 100 3 dl langyos víz

A húshoz:

- 100 3 db babérlevél
- 100 2db rozmaring ága
- 100 2 fej (igen, nem elírás!) fokhagyma
- 100 3 db kakukkfű ága
- 100 800-1000 g szobahőmérsékletű tarja egyben

Megjegyzés:

Bátran lehet fűszerezni. Só tekintetében én a következőt tettem: én nem használok finom sót sosem. A parajdi só durva is, meg finomítatlan is, az került bele. Kóstoltátok már a Himalája sót? Szép rózsaszín, finom is és finomítatlan is.



Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyűrom és egymásfél órára a hűtőben pihentetem.

A hús közben melegszik.

Végül kinyújtom a tésztát - se túl vékonyra, se túl vastagra - annyira, hogy a hús kényelmesen ráférjen és be lehessen majd csomagolni a húst fűszerezés után.

A fűszereket elosztom: kerüljön alulra is és a hús tetejére is. Szerintem a halvány plusz sózást és a kis borsozást is meghálálja a husika.



Becsomagolom, tepsire teszem, célszerű olajos sütőpapír használata is és mehet középnel picit alacsonyabb hőfokra a sütőbe.



Két óra közepes hőfokon, 1-1,5 magason, 220 fokon. Amikor elkészült, kiveszem a sütőből a tepsit és hagyom egészben pihenni minimum tíz percet.

GESZTENYÉS CUPCAKE

Tészta:

- ☉ 1 dl tej
- ☉ 25 g sötét kakaópor
- ☉ 30 g barna cukor (lehet több is, de minnek, majd a krém kárpótol)
- ☉ 1 tojás
- ☉ 2 ek. olaj vagy olvasztott vaj
- ☉ 125 g liszt
- ☉ 1 tk. sütőpor
- ☉ 50-100 g csoki (darabokban)

Krém:

- ☉ 200 g mascarpone
- ☉ 100 g gesztenyemassza
- ☉ csöpp (megszaladhat csöppöt) rum
- ☉ pici narancslé (nem juice!)
- ☉ porcukor ízlés szerint (na de a geszti massza is édes, minnek?)

Megjegyzés:

Ha minike muffinformátok van, akkor elvileg elég egy adag. Viszont nagy muffin alak esetén duplázni kell a megadott mennyiségeket. Bár talán kisüthető simán tepsiben is, rá krém és egy kis hűtés. Jól vághatónak tűnt a krém, nem volt folyós.

Azt figyeltem meg a muffin esetén, hogy nem kell sokáig, talán nem szabad sokáig, keverni-kavarni, mert kárára válik. Kézi habverő untig elég. Illetve nyúlkaló gyermekek maszatos keze.

Én nem papírral bélelem a formákat, mert valamiért abba annyira belesül, hogy nem jön ki. Több olaj vagy vaj? Lehet, de az meg a pocinak felesleges. Ezért én kivajazom és lisztezem a kecses kis formákat.

Elkészítése:

A tejet a kakaóval, cukorral simára keverem, majd hozzáadom a tojást, olajat. Végül a sütőporral elkevert lisztet. Bekanalazzuk a vajas+lisztes formákba és tetejére szórjuk a csokidaradkákat. Étcsoki előnyben!!! 160 fokon 20 perc, amíg a teteje kicsit bereped. Óvatosnak kell lenni, hogy ne száradjon ki. Inkább előbb kivenni, nehogy fullasztó fűrészporth süssünk!

Krém:

A mascarpone-t robotgéppel habosra keverem. Ne túl sokáig, mert úgy csinál, mint az engedetlen tejszín és szétesik. Hozzáadom a gesztenyemasszát, rumot, narancscseppeket. Óvatosan keverem tovább. Nyomózsákkal, csücsökmentes zacskóval vagy épp kanállal a kihűlt tésztára formázom. Díszítésként kakaóporral hintem. Esetleg még a gránátalma apró kis piros bogyoival cicomázom. Nagyon finom!!!



TULLNER-NÉMETH ESZTER

ALMÁS-KEKSZES SÜTI

A család nagy kedvence. Nem én fejlesztettem ki a receptet, de rengetegszer megcsináltam már, nagyon egyszerű elkészíteni, és isteni finom.

Hozzávalók:

- ☉ háztartási keksz, lehetőség szerint a négyzet alakú
- ☉ minimum 1 kg reszelt alma (én van, hogy másfél - 2 kg almából csinálom)
- ☉ 7 dl víz
- ☉ ízlés szerint cukor (20 dkg)
- ☉ 4 csomag vaníliás puding

Elkészítés:

Egy nagy tepsi vagy tál alját kirakjuk háztartási keksszel. A meghámozott, lereszelt almát 7 dl vízben, a cukorral felfőzzük. A 4 csomag vaníliás pudingport 4 dl vízzel felfőzzük és hozzáöntjük az almához. Addig főzzük, amíg összeálló massa nem lesz. Az almás masszát melegen rásimítjuk a kekszre. Betakarjuk egy másik sor háztartási keksszel. A tetejét csokimázzal vonjuk be.

SAJTTEKERCS

Hozzávalók:

- ☉ 12 szelet sajt (Trappista)
- ☉ kb. 10 dkg reszelt sajt
- ☉ 10 dkg natúr krémsajt
- ☉ 10 dkg vaj
- ☉ kb. 9 szelet gépsonka
- ☉ 5 főtt tojás
- ☉ 1 kiskanál mustár
- ☉ só, fehérbors, petrezselyemlevél



Elkészítés:

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk a szeletelt sajtokat úgy, hogy kissé átfedésben legyenek. Rátesszük a reszelt sajtot, majd kb, 2 percre sütőbe tesszük. Ezalatt összeolvadnak a sajtok.

Közben elkészítjük a kétféle krémet.

1. A tojásfehérjéket összetörjük, majd hozzákeverjük a sajtkrémet, a petrezselyem levelet, s sóval, borssal ízlés szerint fűszerezzük.

2. A tojássárgájákat is összetörjük, hozzáadjuk a vajat, mustárt, s sóval ízesítjük.

Az összeolvadott sajtrétegre először a tojásfehérjés krémet tesszük rá, majd sonkaszeletekkel lefedjük. A sonkára rátesszük a tojássárgájás krémet.

Ezután szorosan feltekerjük az egészet, fóliával rögzítjük, s lehűtjük.

Nagyon ízletes, akár előételként is fogyaszthatjuk, de saláták, hidegtálak, húsok mellé is tökéletes.

SAJTOS, BACONOS RAKOTT CSIRKEMELL

Hozzávalók:

- 60-70 dkg csirkemell filé
- 30 dkg bacon
- 30 dkg reszelt sajt
- 20dkg csirkemell sonka
- 20 dkg füstölt sonka
- 2 tojás (panírozáshoz)
- 1 fej lilahagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 2dl tejföl

Őzgerinc formában szoktam sütni, de bármilyen nagy tepsiben, jénai edényben elkészíthető.

Az őzgerincbe beleteszem a bacon szeleteket úgy, hogy a szélük kilógjon (a legvégén rá kell hajtani az egészre).

A csirkemell szeleteket sóval, borssal ízesítem, majd lisztbe, tojásba, reszelt sajtba forgatom őket. Ezután a bacon szeletekre rakom őket. Reszelek rá egy kis fokhagymát, majd csirkemell sonkával takarom be. Ezután újabb adag lisztbe, tojásba, reszelt sajtba forgatott csirkemell a következő réteg. Erre füstölt sonkát, majd apróra vágott lila hagymát teszek. Végül még egy réteg lisztbe, tojásba, reszelt sajtba forgatott csirkemell réteg következik. Tejfőllel meglocsolom, s ráhajtom a bacon szeleteket. Kb. 1 órát sütöm 180 - 200 fokon lefóliázva. Az utolsó 10 percben leveszem a fóliát, hadd piruljon meg kicsit.

Melegen, hidegen is fogyasztható. Aki nem szereti a hagymát, hagyma nélkül is elkészíthető. Jó étvágyat hozzá!



VARGA ERIKA

PUNCSBOMBA

Kis darabokra tördelünk 10 dkg babapiskótát, és megöntözzük 1 dl rummal meg nagyon kevés (forralt) tejjel, hogy épp csak nedves legyen. Összedolgozzuk 1 púpozott evőkanál kakaóval, 2 evőkanál eperdzsemmel, 5dkg mazsolával, 5 dkg durvára vágott dióval, 1 evőkanál porcukorral, 4 dkg vajjal, és 1 óráig állni hagyjuk.

Ezután vizes kézzel kis gömböket formázunk belőle, mindegyik közepébe 1-1 lecsepegtetett meggybefőttszemet téve.

A kis bombákat csokoládé ízű tortadarába, vagy kókuszreszelékbe forgatjuk, és tálalásig hűtőszekrénybe rakjuk.

(Egyszerre ennek a legalább a kétszeresét szoktam készíteni, mert ez az adag elég kevés.)



VIDÁNÉ ZALKA KLÁRA

KAPUCSINÓ TORTA

Hozzávalók a tésztához:

- 15 dkg cukor
- 15 dkg darált mogyoró vagy mandula (végső esetben dió)
- 4 tojás
- 5 dkg étcsokoládé
- 5 dkg liszt
- fél csomag sütőpor

A hozzávalókat összekeverem és tortaformában megsütöm.

Krém hozzávalói:

- 5 dl habtejszín
- 5-6 evőkanál kapucsínó por
- 2 és fél csomag habfixáló
- 3 csomag vaníliás cukor

A habot felferem és hozzáteszem a kapucsínó port és a vaníliás cukrot.

A megsült tészta felső 1/3-át levágom, az aljára halmozom a habot. A maradék tésztát a tetejére morzsolom.



VENCZÁK-CSOBOLYÓ TÜNDE

NÉGERTÚRÓS

- 40 dkg liszt
- 1 Rama
- fél csomag sütőpor
- 15 dkg cukor
- 3 kanál kakaópor
- 1 tojás sárgája
- 1 kanál tejföl -

A hozzávalókat összegyúrjuk. Kis időre lehet a hűtőben pihentetni. Egyik felét a tepszi aljára reszelem (nem sajtreszelővel, annál nagyobb lyuk legyen).



Töltelék: 0,5 kg túró, 20 dkg porcukor, 3 tojás sárgája, 2 kanál liszt, 2 csomag vaníliás cukor, kevés mazsola (aki szereti) és 4 tojás fehérje kemény habbá verve.

Ezt ráterítem a tepsibe reszelt tésztára, majd a tetejére ráreszelem a tészta másik felét, és előmelegített sütőbe teszem.



„HANGYÁS” SÜTI

30 dkg kristálycukrot kikeverek 1 tojással.

Hozzáteszek 20 dkg lisztet, 1 sütőport, 30 dkg tejfölt, 1 csomag tortadarát.

Tippek a tetejére: csokimáz + színes tortadara.

TÖKMAGOS, BURGONYÁS POGÁCSA

- 50 dkg liszt
- 40 dkg krumpli
- 15 dkg zsír
- 1 élesztő
- 2 tojás



- 2 dl tejföl
- 1 teáskanál cukor
- 1 evőkanál só
- 1 kiscsomag pucolt tökmag

A krumplit megfőzzük, megtörjük. A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, a kihűlt krumplit, a felvert tojásokat, tejfölt, cukrot, sót és a tökmagot összegyúrjuk. (A tetejére is hagyunk a tökmagból.) A hűtőben fél órát pihentetjük.

Lisztezett gyúródeszkán kinyújtjuk, hajtogatjuk – háromszor (mint a mesében), 10 perc pihenővel.

A tetejét késsel rácsozzuk, kiszaggatjuk, a felvert tojással a tetejét megkenjük, majd szórunk rá 3-4 szem tökmagot.

Előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük.

WALLY ESZTER

ZABPELYHES MUFFIN

Hozzávalók

- ☉ 1 (2 dl-es) csésze zabpehely
- ☉ 1 csésze tej
- ☉ 1 csésze liszt
- ☉ 1 dl méz
- ☉ 1 dl étolaj
- ☉ 2 tojás
- ☉ 1 teáskanálnyi sütőpor
- ☉ só



Elkészítés

A zabpehelyet beáztatjuk a tejbe legalább egy órára. A tojásokat a mézzel összekeverjük, hozzáadjuk az olajat, a sütőport, sót, lisztet, végül pedig a tejes-zabpehelyet. Enyhén kiolajozott muffin-formába vagy papírformába kanalazzuk és 180-200 fokon kb. 17 perc alatt

megsütjük. Lehet bele fűszereket tenni (így jobban karácsonyi hangulata lehet): pl. narancshéj, citromhéj, ánizs, mézeskalács-fűszerkeverék, stb.

A tejbe áztatott zabpehely biztos nagyon egészséges, ami viszont fontosabb, hogy nem lesz száraz a muffin. Ez egy adag (12 db) muffin, én általában két adagot készítek, mert hamar elfogy.

MANDULÁS TÖLTÖTT PULYKA

Nagy adag (kb. 8 főre való), ezért nálunk ez december 25-én főétel, amikor eljönnek a barátaink is vendégségbe.

Kb. 1 óra az elkészítése, és utána 2-3 órát kell sütni, érdemes már előző este előkészíteni. Korán kelők persze aznap is nekiláthatnak.

Hozzávalók:

- kb. 4 kilós bébibulyka
- 6 dkg vaj
- 1 nagy fej vöröshagyma, összevágva apróra
- 25 dkg főtt barnarizs
- 15 dkg hámozott mandula (révfülöpi kertünkből)
- 25 dkg aszalt szilva (szintén saját termés)
- 1 nagy csokor petrezselyem, apróra összevágva
- 2 evőkanál mentalevél
- 1 evőkanál citromlé vagy verjus (ejtsd: verzsü: zöldszóllólé)
- kb. 1 pohár víz
- 1 evőkanál vegeta
- 2 evőkanál olaj



1. A pulykát előkészítjük (nyakát levágni, belső részt eltávolítani, vagy érdemes eleve feldolgozott pulykát venni).
2. A hagymát a vajban megpirítjuk, összekeverjük a vágott mandulával, rizzsel, petrezselyemmel, mentával és citromlével.
3. A pulyka belsejébe töltjük, a végén össze kell tűzni hústúvel, különben kimászik a töltelék sütés közben.
4. Belerakjuk tepsibe, leöntjük a vízzel, olajjal és vegetával készült lével.
5. Sütjük egy órát, majd letakarjuk alufóliával, nehogy megégjen. Tovább sütjük még kb. másfél órát.
6. Ha letelt az idő, még kb. 20 percig pihentetjük a sütőben.

Boros pecsenyelével szoktuk kínálni.

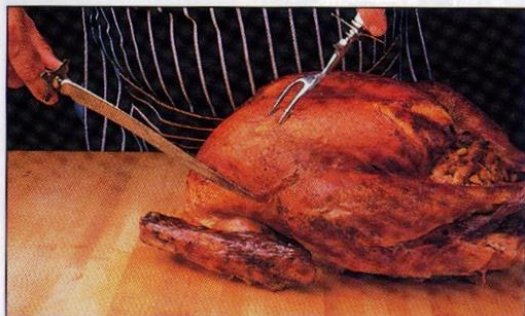
Ehhez a kisült zsírból kiveszünk két evőkanállal, adunk hozzá 2 evőkanál lisztet, kis lángon felforrósítjuk egy tepsiben, és egy percig kevergetve sütjük. Hozzáadunk 1,5 dl fehérbort 3 dl vizet, és egy húsleveskocka felét is belemorzsoljuk. Addig főzzük, míg besűrűsödik.

Kép: családi ebéd valamelyik karácsonykor.

Hogyan szeleteljük a pulykát?

Nem is olyan egyszerű, jóval nagyobb, mint a csirke! De nekem sokat segített a leírás:

Hogyan szeleteljük a pulykát

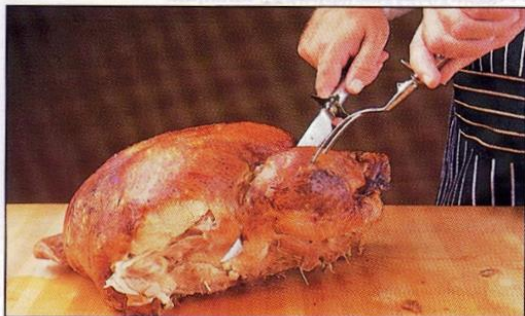


Éles késsel és egy kis gyakorlattal egyszerű a szeletelés.

1. A szárnytövet a mell felőli oldalán kikanyarítjuk.

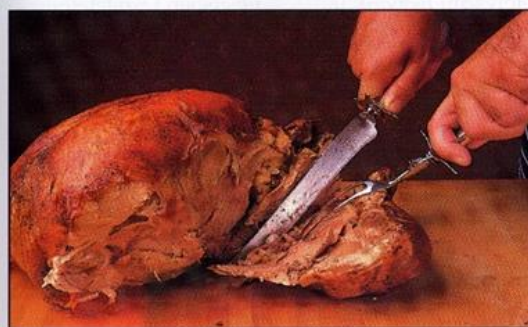


2. Mélyen behasítjuk, hogy a szárnycsontot a mellcsonttól le tudjuk választani



3. A pulykát az oldalára fektetjük, hogy lássuk a comb és a mell találkozását. Itt a combot a szárnyas felső része felől körülvágjuk.

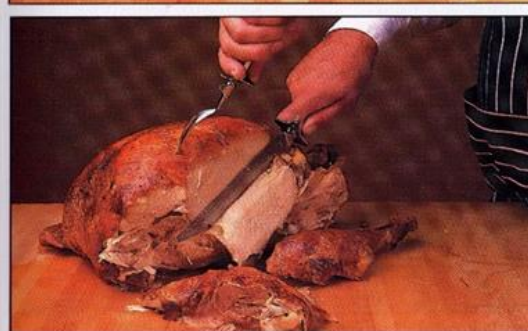
Lépésről lépésre



4. A vágást addig folytatjuk, amíg a comb a testről le nem válik, akkor hátrahajtva a forgót is átmetszjük.



5. Ha a combot levágtuk, az alsó- és felsőcomb közötti forgónál félbevágjuk. A comb méretétől függően az alsó- és felsőcombát egészben vagy a húsát felszeletelve rakjuk táltra.



6. A mell most már készen áll a szeletelésre. A széle felől kezdve vékony szeletekre vágjuk, majd ezt a másik oldalon megismételjük.

EXTRA: KÁPOSZTÁS KOCKA (SAJÁT RECEPT)

