

ÉDESEK ÉS TANULÓK

AVAGY

A BAROSS-FAKTOROK
ALKALMÁVAL BEMUTATOTT,
DIÁKOK ÁLTAL ALKOTOTT
SÜTEMÉNYEK
RECEPTGYŰJTEMÉNYE

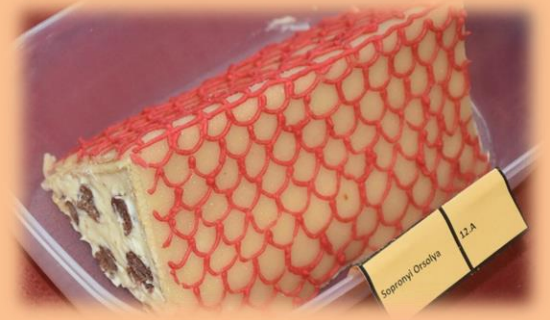
SZERKESZTETTE:

MÉSZÁROS ESZTER

A RECEPTEKET LEGÉPELTE:

KIRÁLY ZSÓFIA

(A PIROS NÉGYZETEK AZ AKTUÁLIS
BAROSS-FAKTOROK ÉVSZÁMÁT JELÖLIK.)



FANTA SZELET

2013

Tészta

- ❖ 7 db tojás
- ❖ 7 evőkanál kristálycukor
- ❖ 6 evőkanál liszt
- ❖ 2 evőkanál kakaópor
- ❖ 1 csomag sütőpor
- ❖ 1 evőkanál olaj

Túrókrém:

- ❖ 50 dkg túró
- ❖ 20 dkg porcukor
- ❖ 18-20 dkg Rama
- ❖ 2 vaníliás cukor
- ❖ 1 nagy citrom reszelt héja



Fanta tető:

- ❖ 7 dl szénsavas narancsos üdítőital
- ❖ 4-5 evőkanál cukor
- ❖ 2 csomag vaníliapuding
- ❖ 1 evőkanál citromlé

Elkészítés

1. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a cukrot, azzal is egy kicsit verjük. Végül a tojások sárgáját keverjük bele. A sütőport és a kakaót elkeverjük a liszttel, és fakanállal óvatosan a habhoz keverjük.
2. Kikent, lisztezett tepsibe öntjük. Megsütjük.
3. Közben elkészítjük a túrókrémet. Sűrű szűrőn áttörjük a túró (én botmixerrel pépesítettem).
4. A 20 dkg margarint és a 20 dkg porcukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a pépesített túró. Ízesítjük reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. Az egészet jól kikeverjük.
5. Fanta tető: 2 csomag pudingot és a 4-5 evőkanál cukrot kevés üdítővel simára keverjük.
6. A többi fantát felforraljuk a citromlével, és sűrű krémesre megfőzzük benne a pudingot. Langyosra hűtjük.
7. A kihűlt piskótára kenjük a túrókrémet, és a krém tetejére a fantát. Hűtőben tároljuk.

BŐSZE ENIKŐ, FÚZFA LILLA, TÓTH DÓRA (11. D)

KARAMELLÁS-MANDULÁS TORTA TEJCSOKOLÁDÉVAL

A tészta:

- ❖ 4 tojás, 4 evőkanál cukor
- ❖ 6 evőkanál liszt (rétesliszt, süteményliszt)
- ❖ 2 evőkanál olvasztott vaj
- ❖ fél csomag sütőpor

A töltelék:

- ❖ 30 dkg tejszokoládé
- ❖ 1,5 dl tejszín (Hulala)
- ❖ 5 dkg vaj

2013



A tejkaramella:

- ❖ 15 dkg cukor
- ❖ 1 dl tejszín (Hulala)
- ❖ 5 dkg fehér csokoládé

A díszítés:

- ❖ 2-3dl tejszín (Hulala)
(Egy kevés habfixálót keverhetünk a tejszínhez)
- ❖ 10 dkg pirított, szeletelt/darabolt mandula

A tésztához a tojássárgáját az olvasztott vajjal és a cukor felével habosra keverjük, a tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. Óvatosan összeforgatjuk a két masszát, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. Egy sütőpapírral kibélelt tortaformába öntjük. Először 180 C° fokos sütőben 12-15 percig hagyjuk sülni, majd 160-170 C°-on további 20 percig sütjük. Túpróbával ellenőrizzük, hogy megsült-e. Ha langyosra hűlt kivesszük a tortaformából, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

A töltelékhez megmelegítjük a tejszínt, óvatosan belekeverjük az előzőleg megolvasztott csokoládét (gőz fölött), végül belecsipkedjük a puha vaját is, és addig keverjük, míg sima krémet kapunk. Hagyjuk kihűlni, de ne tegyük hűtőbe, mert megdermed.

A karamellhez egy serpenyőben felolvasztjuk a cukrot (addig kevergetjük, még világos barna nem lesz), majd felöntjük a forró tejszínnel, és addig kevergetjük, míg a karamell újra felolvad, sziruposá válik. A tűzről levéve elkeverjük benne az 5 dkg felolvasztott fehér csokoládét, ettől krémesebb lesz.

A piskótát kettévágjuk. A csokoládékrém egyik felét az alsó karikára kenjük, majd ráhelyezzük a másik piskóta karikát, a maradék krémet a tetejére kenjük.

A tejszínt habbá verjük, egy részével körbe kenjük a tortát, a maradék tejszínt a torta tetejére halmozzuk. A tortát körbe panírozzuk a mandulával, a tetejére csurgatjuk a karamellt és a tetejét és megszórjuk a pörkölt mandulával. Tálalásig hűtőbe tesszük.

FÁBIÁN NIKOLETTA, RIGÓ ANNAMÁRIA (10. B)

ŐSZIBARACK SÜTI

Tészta:

- ❖ 25 dkg Rama
- ❖ 30 dkg kristálycukor
- ❖ 2 tojássárgája
- ❖ 2 dl tej
- ❖ 75 dkg fehér liszt
- ❖ 1 tasak sütőpor

Töltelék:

- ❖ 10 dkg Rama
- ❖ 10 dkg cukor
- ❖ 8 dkg darált dió
- ❖ 2 dkg kakaó
- ❖ 1 dl rum (vagy aroma)
- ❖ kevés tej

2013



Összeállításához:

- ❖ 1 üveg zöld aroma (ételszínező)
- ❖ 1 üveg piros aroma (ételszínező)
- ❖ 1 tojásfehérje
- ❖ 5-10 dkg kristálycukor
- ❖ marcipán levélke (díszítéshez)

1. A Ramat a cukorral és a tojások sárgájával összekeverjük, hozzáadjuk a tejet.

2. A fehér lisztet a sütőporral összekeverjük, hozzáadjuk a masszához. Kis gombócokat gyúrunk, lisztezett tepsibe világosra sütjük. Frissen félbe vágjuk, közepét kikaparjuk. A tésztamorzsát majd a töltelékhez használjuk.

3. A töltelékhez a Ramat kikeverjük cukorral és hozzáadjuk a diót, a kakaót, a rumot és annyi tésztamorzsát, amennyit felvesz. (kis tejjel lehet enyhíteni)

4. A kész krémet a fél barackokba töltjük, egészé összeragasztjuk őket. A kész barackokat zöld és piros aromával színezzük, miután megszáradt átkenjük tojásfehérjével és kristálycukorba hempergetjük, és a barack tetejébe szúrjuk a marcipánlevélkéket.

Ezt a desszertet általában karácsonykor, húsvétkor készítjük. Nem kevés idő az elkészítése, de a hatás nem marad el.

FINTA DÁNIEL (10. D)

PAPAGÁJ SZELET

Tészta:

- ❖ 200 g porcukor
- ❖ 2 tojás
- ❖ 166 g Rama margarin
- ❖ 200 g liszt
- ❖ 100 g tejföl
- ❖ 8 g sütőpor
- ❖ 1-1 csomag vanília, csokoládé, puncs pudingpor



Cukormáz:

- ❖ 300 g porcukor
- ❖ fél citrom leve
- ❖ 2-3 evőkanál meleg víz

2016

(ha színes mázat szeretnénk ételfesték vagy italpor a színezéshez)

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéből habot verünk. A sárgáját a porcukorral, margarinnal, tejföllel jól elkeverjük, majd hozzá szitáljuk a sütőporos lisztet és ezzel is elkeverjük. Óvatosan hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét, majd 3 részre osztjuk a tésztát. Mindegyik tésztába belekeverünk 1 - 1 pudingport.

Egy kb. 20 x 30 cm-es tepsibe sütőpapírt teszünk, és a 3 féle tésztát felváltva belekanalazzuk. 180 fokra előmelegített sütőben 20 – 25 perc alatt készre sütjük.

A máz hozzávalóit összekeverjük és a kihűlt sütemény tetejére kenjük.

GAÁL DOMINIK (10. D)

MUFFIN (12 DB)

15 dkg vaját vagy margarint felolvasztunk, és habosra keverjük 15 dkg kristálycukorral.

Egyenként belekeverünk 2 egész tojást, tovább keverjük (habosra).

Folyamatos keverés mellett hozzáadunk még 15 dkg lisztet, fél csomag sütőport, ½ dl tejet vagy tejszínt.

Tehetünk bele: csokoládét, kakaót, gyümölcsöt, diót, mogyorót, mákot, stb... 200 °C-on 25 percig sül.

(A mai adagban csokoládé, mogyoró és kandírozott narancshéj van)



HALÁSZ DÓRA (10. D)

AMERIKAI CSOKIS KEKSZ

Hozzávalók:

- ❖ 60 dkg liszt
- ❖ 30 dkg cukor
- ❖ 40 dkg vaj
- ❖ 2 tojás
- ❖ 2 csomag vaníliás cukor
- ❖ 1 kávéskanál sütőpor
- ❖ 1 kávéskanál szódabikarbóna
- ❖ 10 dkg méz
- ❖ 2-3 tábla csoki (1 tejes, 1 ét, 1 mogyorós)

2016



Összekeverjük a hozzávalókat. 30-50 percig hűtőben hűtjük.

Dió méretű golyókat formázunk. Tepsiben kb. 5-8 cm-re kell tenni a kekszket egymástól.

180-200 fokon aranybarnára sütjük.

HANDA BEATRIX ZSUZSANNA (10. D)

CSOKIS BROWNIE

Hozzávalók:

- ❖ 1 Rama
- ❖ 3 tojás
- ❖ 1 csésze cukor
- ❖ ¼ csésze cukrozatlan kakaópor
- ❖ 1,5 csésze liszt
- ❖ 1 teáskanál sütőpor vagy szódabikarbóna

2016



Elkészítés:

A Rama margarint a cukorral és a kakaóporral lassú tűzön összeemelegítjük. Amikor kihűlt, egyesével hozzákeverjük a tojásokat, majd a sütőporos lisztet. Egy kb. 30 x 30-as sütőformát sütőpapírral kibélelünk, és közepesen meleg sütőben a brownie-t kb. 20 perc alatt megsütjük. Ízlés szerint apróra vágott diót, csokoládét vagy aszalt gyümölcsöt is keverhetünk a tésztába.

JÓNÁS ANITA, NAGY TIFANI, NÉMETH VIVIEN (11. C)

PUDINGOS CSOKIS KÍSÉRTÉS

Hozzávalók:

- ❖ 2 tojás
- ❖ 1 csésze kristálycukor + vaníliás cukor (felverni!)
- ❖ fél csésze tej
- ❖ 1/3 csésze olaj
- ❖ 1 csésze finomliszt
- ❖ 1 teáskanál sütőpor

180⁰-on 30 perc sütés

- ❖ 2 csomag puding
- ❖ 200 g csoki
- ❖ 100 ml tejszín / habtejszín

2016



KÓNYA VIKTÓRIA (12. E)

BARACKOS JOGHURTOS MUFFIN

Hozzávalók:

- ❖ 25 dkg cukor
- ❖ 8 dkg vaj
- ❖ 25 dkg liszt
- ❖ citromhéj, citromlé
- ❖ 25 dkg liszt
- ❖ 2 dl tej
- ❖ 2 db tojás

2016



LOSONCZI DOROTTYA (12. E)

NARANCSOS ZSELÉTORTA

Krém:

- ❖ 50 g zselatin
- ❖ 1 csomag vaníliás cukor
- ❖ 900 g tejföl
- ❖ 200 g cukor (ízlés szerint csökkenthető)

Töltelék:

- ❖ 3 narancs
- ❖ 3 mandarin
- ❖ 150 g ananász
- ❖ 150 g banán

2016

A zselatint áztassuk be hideg vízbe, hagyjuk jól megduzzadni, majd annyit melegítsük, amíg feloldódik (forralni nem szabad). Hagyjuk hűlni.

A narancsot vágjuk szeletekre, az ananászt és a banánt kockákra, a mandarint bonjuk gerezdekre, a babapiskótát törjük darabokra. A tejfölt keverjük robotgéppel oldódásig a cukorral és a vaníliával, majd keverjük el a zselatinnal.

A tál oldalát, alját béleljük ki a gyümölcsökkel.

Szórjuk bele babapiskótadarabokat és a gyümölcsöket, majd öntsük rá a tejfölös krémet. Fedjük le folpackkal, tegyük egy éjszakára a hűtőszekrénybe.



NÉMETH BARBARA NIKOLETT (10. D)

FANTA SZELET

Tészta:

- ❖ 6 tojás (egész)
- ❖ 6 evőkanál cukor
- ❖ 4 evőkanál liszt
- ❖ 1 sütőpor
- ❖ 2 evőkanál kakaó
- ❖ 1 dl olaj

2016



Lisztezett, zsírozott tepsiben középhőmérsékleten süssük.

Töltelék:

- ❖ ½ kg túró
- ❖ 25 dkg Rama
- ❖ 25 dkg cukor
- ❖ 2 csomag vaníliás cukor

Teteje:

- ❖ 7 dl Fanta
- ❖ 2 evőkanál porcukor
- ❖ 2 csomag vanília puding

Langyosra kevergetjük, majd rákenjük a túróra.

NÉMETH DOROTTYA (10. D)

BAROSS-TORTA

Piskóta:

- ❖ 8 db tojás (fehérje külön habnak)
- ❖ 8 evőkanál víz
- ❖ 16 evőkanál porcukor
- ❖ 16 evőkanál liszt
- ❖ 1 és negyed csomag sütőpor

A tojást külön választjuk, a sárgáját kikeverjük a vízzel, a cukorral és a liszttel. A fehérjét felverjük a sütőporral, majd összekeverjük a tésztával. 180 fokon 30-35 percig sütjük.

Krém:

- ❖ 20 dkg fehércsokoládé
- ❖ 3 evőkanál porcukor
- ❖ 5 dl habtejszín
- ❖ 1 citrom héja
- ❖ eper

A fehércsokoládét vízgőz felett megolvasztjuk, hozzákeverjük a porcukrot, felöntjük habtejszínnel, majd hozzáadjuk a citrom héját. Lehűtjük.

A piskótát kettévágjuk, megtöltjük krémmel, az epreket felvágjuk, és a krémre tesszük. A maradék krémmel bevonjuk a tortát. Tetszés szerint díszítjük.



RATATICS DÓRA (11. D)

BROWNIE

Hozzávalók:

- ❖ 150 g jó minőségű étcsokoládé
- ❖ 75 g vaj
- ❖ 100 g cukor
- ❖ 3 tojás
- ❖ 3 evőkanál liszt

2016



A csokit és a vajat vízgőz felett összeolvasztjuk, összekeverjük, míg egységes massa nem lesz. Le vesszük a vízgőzről, hűlni hagyjuk. Hozzáadjuk a cukrot, egyenként a tojásokat, majd apránként a lisztet.

Egy kb. 20 cm átmérőjű formát vajjal kikenünk, lisztezzük. Ebbe kanalazzuk a masszát, majd hideg sütőbe tesszük. 200 fokra állítjuk a sütőt és 10 percig sütjük. Ha ragadós a közepe és ropogós a kérge, akkor jó, ezt tűpróbával ellenőrizzük.

RÁCZ ISTVÁN (12. E)

LAKTÓZMENTES DINNYE SÜTI

Zöld:

- ❖ 2 evőkanál tej
- ❖ 25 dkg porcukor
- ❖ 25 dkg margarin
- ❖ 50 dkg darált keksz
- ❖ mandula aroma vagy zöld ételszínezék

Piros:

- ❖ tortadara (magnak)
- ❖ piros ételszínezék
- ❖ málnaszörp
- ❖ 25 dkg porcukor
- ❖ 25 dkg margarin
- ❖ 50 dkg darált keksz

2016



Elkészítés:

Két tálban összegyúrjuk külön – külön a hozzávalókat, (a pirosat és a zöldet).

A pirosból golyót formálunk, a zölddel pedig bevonjuk.

Hűtőbe tesszük, majd úgy tálaljuk, hogy a golyókat 4-8 részre vágjuk.

SOPRONYI ORSOLYA (12. A)

HÁZTETŐ/HÁZIKÓ

2016

Kakaós tézstarudak:

- ❖ 22 dkg liszt
- ❖ 8 dkg Rama
- ❖ 12 dkg porcukor
- ❖ 1 tojás
- ❖ csipet sütőpor
- ❖ 2 evőkanál kakaó
- ❖ egy kis kanál tej

A hozzávalókat összegyűrjük, 24 darabra osztjuk, ostyalap hosszúra nyújtjuk/sodorjuk, majd kisütjük.

Krém:

- ❖ 6 dl tejet 2 csomag vaníliás pudinggal hidegen összekeverünk, majd folyamatos keverés mellett felfőzünk.
- ❖ Habosra verünk 25 dkg Rama margarint 25 dkg porcukorral és 2 tojássárgájával, majd apránként adagolva a másik krémmel összekeverjük.



Összeállítás:

Egy ostyalapot vékonyan krémezünk. 3 kakaós rudat ráteszünk az ostyalapra. Újra krém jön, majd 2 rúd, krém, végül a tetejére 1 rúd. Kis krémmel háromszög alakúra simítjuk. Az oldalaira a kettévágott ostyalapokat rárakjuk háztető formában. Leönthetjük karamellkrémmel, díszíthetjük ízlésünk szerint.

SALÁNKI ANNA BIANKA (10. D)

VANÍLIÁS KIFLI

2016

Hozzávalók:

- ❖ 125 g puha vaj
- ❖ 80 g cukor
- ❖ 1 db tojás
- ❖ 1 db tojássárgája
- ❖ 1 teáskanál vaníliás cukor
- ❖ 130 g liszt
- ❖ 40 g hámozott, finomra őrölt mandula
- ❖ 1-2 teáskanál olvasztott vaj a formához
- ❖ 2-3 evőkanál porcukor
- ❖ ½ csomag Bourbon vaníliás cukor

Az összes hozzávalót egy tálba öntjük, és géppel alaposan kikeverjük. A tésztát egy spatula vagy habkártya segítségével a sütőlap mélyedéseibe töltjük. Az előmelegített sütőben, középső állásban 160 – 170^o-on alsó/felső sütésre állítva, 12 perc alatt aransárgára sütjük.

Eközben a vaníliás cukrot a porcukorral összevegyítjük, és egy szűrőbe öntjük. A kifliket kissé hűlni hagyjuk, majd kiöntjük a formából és rögtön megszórjuk a vaníliás porcukorral.



SZÉPE VIVIEN (10. D)

SZÁZSZORSZÉP SÜTEMÉNY

2016

- Hozzávalók (10-12 főre):
- ❖ 3 tojássárgája
 - ❖ 30 dkg liszt
 - ❖ 20 dkg margarin
 - ❖ 10 dkg porcukor
 - ❖ 1 csomag sütőpor
 - ❖ 1 csomag vaníliás cukor
 - ❖ sárgabarack lekvár

Bevonáshoz: víz + porcukor + ételszínezék

Díszítéshez: 0,5 kg marcipánmassza, ételszínezék

A tészta hozzávalóit összegyúrom, vékonyra kinyújtom és szaggatóval kiszúrom. Sütőpapíros sütőlapra teszem és 180 fokon készre sütöm.

Egyet – egyet lekvárral összeragasztok. A porcukrot vízzel kikeverem, ne legyen nagyon híg, mert nem marad meg a tésztán. A sűrű masszába egyenként belemártom a megtöltött süteményeket.

Amikor megszáradt, marcipánból virágokat készítek, és ezzel díszítem a süteményt.



SZABÓ RENÁTA (10. B)

RENI KÓLÁS SÜTEMÉNYE

Tészta:

- ❖ 6 db tojássárga
- ❖ 6 evőkanál porcukor
- ❖ 4 evőkanál liszt
- ❖ ½ csomag sütőpor
- ❖ 2 evőkanál kakaópor
- ❖ 4 evőkanál víz
- ❖ 1 dl étolaj
- ❖ 6 db tojásfehérje

Krém:

- ❖ 25 dkg margarin
- ❖ 20 dkg porcukor
- ❖ 25 dkg túró
- ❖ 2 dl tejszín

2016

Máz:

- ❖ 7 dl Cola
- ❖ 2 csomag vanília pudingot főzünk

Tészta elkészítése: A tojássárgáját a porcukorral kikeverjük, majd beletesszük a lisztet, a sütőport, a kakaót, a vizet, az étolajat. Mindez után a tojásfehérjét óvatosan hozzákeverjük.

Krém elkészítése: A margarint a porcukorral habosra keverjük. Utána hozzákeverjük a túrót és óvatosan a tejszínt.

Máz elkészítése: A kólát a vaníliás pudingokkal sűrűre főzzük és hűlni hagyjuk.

Sütemény összeállítása: A kihült tésztára a krémet rákenjük, majd amikor a máz kihűl, egyenletesen rátesszük a tetejére.