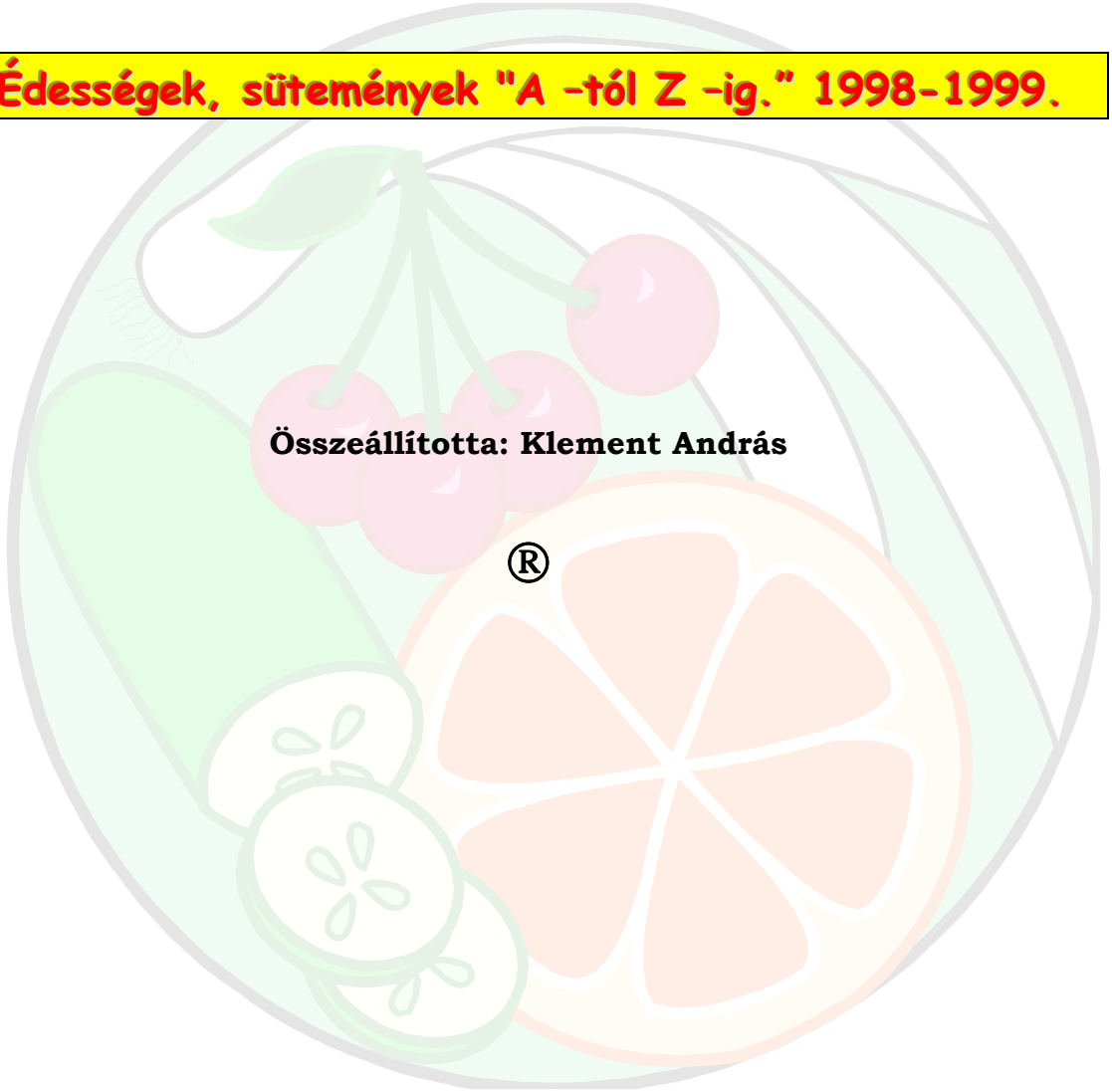
A Drótpostagalamb recepttára

3. könyv

Édességek, sütemények "A –tól Z –ig." 1998-1999.



Összeállította: Klement András

®

Barcs, 2000. December 18.

Tartalomjegyzék

A - Á 12
A szaloncukor receptje 12
Accrai banán (Ghana) 12
Alma torta. 13
Almafánk 13
Almahab 1. 13
Almahab 2. 13
Almakenyér 13
Almás batyu 1. (10 db) 14
Almás batyu 2. 14
Almás csók 14
Almás kenyér 15
Almás lepény 1. 15
Almás lepény 2. 15
Almás lepény 3. (10 szelet) 15
Almás rizs 16
Almás sütemény 1. 16
Almás sütemény 2. 16
Alma-szalámi 16
Almás-túrós béles 16
Almás túrótorta 16
Almás puding 17
Almás-vaníliás szelet 17
Aludttejes pite 17
Almás linzertorta 17
Alvétorta 17
Amarcos (mandulás sütemény) 18
Amaretti 18
Amaretto felhők 18
Amerikai palacsinta 18
Ananászfánk 18
Ananászkrém 19
Ananászos-kókuszos rombusz 19
Angol kabinetpuding 19
Angol keksz 20
Apponyi torta 20
Arab gyümölcstorta 20
Az intelligens tészta 20
Álkomiszkenyér 21
Ánizsos hold 21

B 21
Baccarat 21
Bajor hagymatorta 21
Banán csőben 21
Banánfelfújt (Honduras) 22
Barackfánk 22
Bálint - napi túrófánkok 22
Bánsági homoktorta 22
Bejgli receptek 22
Bejgli 22

Bejgli - töltelék 23
Pozsonyi diós patkó 23
Valódi pozsonyi patkó 23
Belga almáskenyér 23
Berlini krémtorta 24
Bécsi gyűrűfánk 24
Bécsi rumhab 24
Birstorta 24
Bólyi túrós lepény 25
Borított sütemény ananásszal 25
Boroskifli 25
Boros rizskrém 26
Borzaska I. 26
Borzaska II. 26
Borzaska III. 26
Bögrés mákos 1. 26
Bögrés mákos 2. 27
Bögrés mákos 3. 27
Bögrés mákos 4. 27
Bögrés süti 27
Burgenlandi koszorú 27
Búbos-torta (olcsó és jó) 27
Burgonya pogácsa 28
Burgonyás keksz 28
Burgonyás linzer 28

C - CS 28
Citromfelfújt 28
Citromkrém 28
Citromos joghurtkrém 29
Cognac-torta 29
Costatta (Olaszország) 29
Cseresznyés korongok 29
Cukorszalámi 29
Császármorzsa 1 29
Császármorzsa 2 30
Császármorzsa - Túros Lukács módra 30
Császármorzsa (2 személyre) 30
Császármorzsa másként 30
Cseh pisztolyos süti 30
Cserkészkenyér 31
Csigakeksz 31
Csodatorta 31
Csokicsók 31
Csokis rizstorta 32
Csokoládé fondü 32
Csokoládéhab 32
Csokoládékuglóf 33
Csoki-torta (nagycsalád részére) 33
Csokoládépatience 33
Csokoládépuding gazdagon 33
Csokoládés babtorta 34
Csokoládés füge-csemege 34
Csokoládés karácsonyfadísz 34
Csokoládés keksz 34
Csokoládés kuglóf 34
Csokoládés lekkerli 35

Csokoládés piskótakrém 35
Csokoládés szélkerék 35
Csokoládés tészta 35
Csokoládésütemény 36
Csokoládétekercs 36
Csokoládé-torta 1. 36
Csokoládé-torta 2. 36
Csokoládé-torta 3. 36
Csokoládé-torta, jó és nem drága 36
Csúsztatott palacsinta 37

D 37
Darafelfújt 37
Darakoch vanília öntettel 37
Daramorzsa 37
Dara-torta 37
Darálós keksz 38
Datolya torta. 38
Debreceni perec 38
Déltengeri álom 38
Diákkenyér (sokáig eláll, igen jó) 38
Dió krém-torta 38
Diós mézeskalács 39
Diós tallér 39
Diófondü 39
Diós csúcsok 40
Diós karamellkrém 40
Diós marcipán 40
Diós rolád 40
Diós tallér 40
Diós torta. 41
Diós zabfánk (8-10 személyre) 41
Diós-metélt habbal 41
Dióstekercs 41
Dobos torta 1. 42
Dobostorta 2. 42

E 42
"Egérke" (almás palacsinta) 42
Egyszerű madártej 42
Eper-, szamóca-, ribizke és málnaszelet 43
Eper-krém torta. 43
Eperkúp mignon (15 darab) 43
Epres madártej 43
Epres tiramisu (Lajos Mari) 43
Erdélyi diós pogácsa 44
Eszterházi torta 44

F 44
Fagyasztott citromhab (4 személyre) 44
Fahéjkrém 44
Fehér mandula torta 45
Fehér püspökkenyér 45
Férfitorta 45
Finn karácsonyi mézeskalács 46
Finom almás lepény 46

Finom gyerekmézes kalács ... 46
Finom puncstorta ... 46
Finom sajtos pogácsa ... 47
Finom piskóta ... 47
Flódni ... 47
Fokhagymás stangli ... 47
Franciakrém ... 48
Fűszeres borbarát ... 48

G ... 48
Géptészta vagy "darálós süti" ... 48
Gesztenyefelfújt (6 személyre) ... 48
Gesztenyefondü ... 48
Gesztenyekrém I. ... 49
Gesztenyekrém, II. ... 49
Gesztenyepuding ... 49
Gesztenyés kifli ... 49
Gesztenyés kocka ... 49
Gesztenyés kuglóf ... 50
Gesztenyetorta 1. ... 50
Gesztenyetorta 2. ... 50
Gesztenyetorta csokoládéval. ... 50
Gőzgombóc 1. ... 50
Gőzgombóc 2. ... 51
Gőzgombóc meggykompóttal ... 51
Grillázs torta. ... 52
Grízganca ... 52
Gundel palacsinta ... 52
Gundel-palacsinta ... 52

GY ... 53
Gyors eperhab ... 53
Gyors mákos szelet ... 53
Gyümölcsös kocka ... 53
Gyümölcs aszpikban ... 53
Gyümölcshab ... 54
Gyümölcskosárkák ... 54
Gyümölcskrém ... 54
Gyümölcskrém képviselőfánkhoz ... 54
Gyümölcsös darakrém ... 54
Gyümölcsös joghurt ... 54
Gyümölcsös palacsinta-felfújt ... 55
Gyümölcsös rizs formában ... 55
Gyümölcsös túrókrém ... 55
Gyümölcstorta 1. ... 55
Gyümölcstorta 2. ... 55

H ... 56
Habcsók ... 56
Habos csokoládékocka ... 56
Hamis marcipán ... 56
Habos diós ... 56
Habos gyümölcsjoghurt ... 56
Habos-torta ... 57
Hamis marcipán ... 57

Hamis marcipántorta ... 57
Hamis mézes 1 ... 57
Hamis mézes 2 ... 57
Hamis piskóta ... 58
Hamis túrógombóc (4 személyre) ... 58
Hamis túrósrétes (igen gyors, kitűnő) ... 58
Hatlapos ... 58
Házi keksz ... 59
Házi sóskifli ... 59
Háztartási kekszes receptek ... 59
Gabi-csemege ... 59
Szalámi háztartási kekszből ... 59
Majomkenyér / Kekszcsemege ... 59
Kakaós keksztekercs (Omnia-tekercs) ... 60
Mandulás kekszgolyók ... 60
Margarinos kekszes recept ... 60
Hegymászók keksz-csemegéje ... 60
Hideg csokoládékrém pohárban ... 60
Hókifli ... 61
Húsvéti csokoládétorta (Bajram Pasta) ... 61
Húsvéti túrótorta ... 61

I ... 61
Igazi farsangi fánk ... 62
Isler ... 62

J ... 62
Jó gyerekek kalácsa ... 62
Joghurt torta 1 ... 62
Joghurt torta 2 ... 62
Joghurtos gyümölcs süti ... 63
Joghurtos hideg citromkrém ... 63
Joghurtos őszibarackkrém ... 63
Joghurtos sütemény ... 63
Joghurtos süti ... 63
Joghurttorta (nagyon könnyű és finom) ... 64
Juhtúrós pogácsa ... 64

K ... 64
Kabinetpuding ... 64
Kakaókrém ... 64
Kakaós túrós ... 65
Kakaós-joghurtos kocka (1 tepsi) ... 65
Kalácspuding (4 személyre) ... 65
Kalifa-puding ... 65
Kaliforniai rizsfelfújt ... 66
Kaplan krémes ... 66
Kapros–túrós lepény ... 66
Karácsonyfa-függelékek ... 67
Karácsonyi csillag ... 68
Karácsonyi fatörzs ... 68
Karácsonyi hablánc ... 68
Karácsonyi keksz ... 68
Karácsonyi süti ... 69
Karácsonyi torta ... 69
Karamell-krém ... 69

Karamellás mandulafánk ... 70
Karamellpuding ... 70
Karibi csigafánk ... 70
Kávé torta ... 71
Kávéfelfújt ... 71
Kávétorta Júlia-módra ... 71
Kedves jó anyám felfujtja ... 71
Kefires lepény ... 71
Kefires piskóta ... 72
Keksz szalámi ... 72
Kivis krém ... 72
Kókusz desszert ... 72
Kókuszgolyó ... 72
Kókuszos csók ... 73
Kókuszos sült fagylat ... 73
Kókuszos tekercs 1. ... 73
Kókuszos tekercs 2. ... 74
Kossuth kifli tésztája ... 74
Könnyű piskóta ... 74
Krémes ... 74
Krémes lepény ... 74
Kuglóf 1. ... 75
Kuglóf 2. ... 75
Kuglóf 3. ... 75
Kuglóf mikróban ... 75
Kukoricakuglóf ... 76
Kürtöskalács ... 76

L ... 76
Lángoló palacsinta Crepes Suzettes (krepp szüzett) ... 76
Legényhódító ... 77
Lekváros gombóc ... 77
Lekváros kifli (orosz recept) ... 77
Lekváros molnárka (4 személyre) ... 77
Lekváros pufók ... 77
Likőrkrém ... 78
Linzer ... 78
Linzi torta ... 78
„Lusta asszony tésztái" ... 78
Bólyi túrós lepény ... 78
Lusta asszony pitéje ... 78
Lusta asszony tésztája ... 79
Lusta asszony túrósa (Bolyai túrós) ... 79
Lusták lakomája ... 79

M ... 79
Macesztorta ... 79
Magdolna kifli ... 79
Marcafánk ... 80
Mágnás pite ... 80
Mák kenyér ... 80
Mákcharlotte ... 80
Mákos lepény ... 80
Mákos mézes szelet ... 81
Mákos torta ... 81
Mákos-csomag (igen finom) ... 81

Mákosguba, vaníliapudinggal ... 81
Mákos rudacskák (igen jóízű) ... 81
Mákpite ... 82
Málnalepény ... 82
Málnatorta 1. ... 82
Málnatorta 2. ... 82
Mandarinzselé ... 83
Mandulás hold ... 83
Mandulás karamellcsíkok ... 83
Mandulás kuglóf ... 84
Mandulás lóhere ... 84
Mandulás piskótakrém ... 84
Mandulás rizspuding nagymama módjára ... 85
Mandulás spekulatius ... 85
Mandulás túrótorta ... 85
Mandulás-mogyorós rudacskák ... 86
Marcipán hamisan ... 86
Marcipán torta ... 86
Marika néni csokis piskótája ... 87
Mázas diószeletek ... 87
Mazsolás kenyér ... 87
Mazsolás kuglóf ... 87
Mazsolás morzsóka ... 88
Mazsolás tejberizs mikróban ... 88
Mazsolás tekercs ... 88
Mazsolás túrókorong ... 89
Mazsolás túrópuding (4 személyre) ... 89
Máglyarakás másként (Nusi módra) ... 89
Megbolondított túrógombóc ... 90
Meggyes sütemények ... 90
Finom meggyes lepény ... 90
Meggyes béles ... 90
Meggyes 1. ... 91
Meggyes 2. ... 91
Meggyes lepény - nagyon finom ... 91
Meggyes lepény 1. ... 91
Meggyes lepény 2. ... 91
Meggyes lepény 3. ... 91
Meggyes-lepény 4. ... 92
Meggyes torta ... 92
Meggyes túrókrém (6 személyre) ... 92
Meggyesbitta más módon ... 92
Tejföllepény meggyel (Kitűnő) ... 93
Tejfölös meggyes ... 93
Méteres kalács piskótatésztából ... 93
Mexikói lapok ... 93
Mézes puszedli. ... 93
Mézes zserbó ... 93
Mézeskalács ... 94
Mézes-krémes 1. ... 94
Mézes-krémes 2. ... 94
Mézes-krémes 3. ... 94
Mézes-mázas ... 95
Mikádó torta (van, aki Kőszikla néven ismeri) ... 95
Mindenki szereti tészta (igen jó uzsonnához) ... 96
Mirindás süti ... 96
Mokka-torta ... 96

Mogyoró krémtorta 96
Mogyoró torta 96
Mogyorópuding 96
Mogyorós banánpuszedli 97
Mogyorósbonbon 97
Munkácsy-krém (Hat személyre) 97

N 97
Nagyanyáink almatortája 97
Nagymamám kedvenc kiflije 98
Nagypénteki túrós lepény - Majtisról 98
Narancsos csokoládékrém 98
Narancsos kuglóf 98
Narancsos madártej 99
Narancsos napocska 99
Narancsos piskóta 99
Narancsos túrótorta (10 szelet) 99
Narancstorta 100
Néger kocka 100
Néger-torta. 100
Nem élesztős pogácsa 101
Német kuglóf 101
Nőnapi sütemény 101
Nugátos csillagok 101
Nugát-praliné 101

O -Ö 102
Orosz-krém torta 102
Oroszkrém mogyoróval 102
Őszibarack csemege (6 adag) 102

P 102
Paprikás fánk 102
Papsipka 103
Párizsi gyűrű 103
Pehelykönnyű túrós lepény 103
Pénteki felfujt 103
Pirítottmandula-torta 104
Piskóta cukor nélkül 104
Piskótaszelet 104
Piskótatészta 104
Piskótatészta fortélyok 105
Pisztáciás kakaótorta 105
Pitetészta 105
Politikus szelet (kitűnő, kiadós) 105
Provancei torta 106
Puding 106
Puncsos piskóta 106
Puncstorta, krémmel 106
Pückler herceg-krém 106

R 107
Rácsos linzer 107
Rácsos linzer (finomabb) 107
Rácsos linzer másként 107
Rácsos tészta 1. 107

Rácsos tészta 2. 107
Rácsos-barackos sütemény 107
Rádiókrémes 108
Raffaello 108
Rákóczi túrós lepény 108
Rákóczi túrós 1. 109
Rákóczi túrós 2. 109
Rákóczi túrós lepény 109
Rakott gyümölcspuding (8-10 személy részére) 109
Részeges sárgabarackhab 110
Rétestészták 110
Rétestészta 1. 110
Rétestészta 2. 110
Rétes töltelékek és rétesek 110
Almás rétes 110
Burgonyakrémes rétes 111
Cseresznye- és meggyrétes 111
Csigarétes 111
Csokoládé-rétes 111
Káposztás-rétes 111
Krémes-rétes 111
Tejfölös-rétes 112
Ribizlis lepény 112
Ribizlis piskóta 112
Rizstorta 112
Rokokó-torta. 113
Rózsafánk, I. 113
Rózsafánk 2. 113
Rumos gesztenyegolyó 113
Rumos praliné 114
Rücskös tészta 114

S 114
Sabayon (rumos borkrém) 114
Sacher-torta mikróban 114
Sajtos rúd - pogácsa 115
Salzburgi galuska 115
Sárgabarackos császármorzsa (4 személyre): 115
Sárgabarackos lepény 115
Sárgarépás rétes (2 rúd) 115
Sárgarépa-sütemény 116
Sárgarépatorta 1. 116
Sárgarépatorta 2. 116
Sárgarépatorta 3. 116
Sárgarépatorta 4. 117
Sárgarépás kalács 117
Sárgarépaszelet 1. 117
Sárgarépaszelet 2. 117
Sárgarépás (karottás) csokoládétorta 118
Smarni 118
Smarni 2. 118
Smarni Kata módra 118
Somlói galuska 119
Sonkás kifli 119
Sós keksz 119
Sós kocka 119
Sós perec 119

Sós ropogós 120
Sós rudacskák 120
Sós stangli 120
Sörkifli 120

SZ 120
Szaloncukor (egyszerűbben) 120
Szardellás kiflicskék 121
Szedertorta körtével 121
Szedres tiramisu 121
Székely huszár csókja 122
Szilvalekváros derelye 122
Szilvalekváros nevenincs 122
Szilvalekváros palacsinta 122
Szilvás bukta másképp 123
Szilvás gondola 123
Szilveszter-sütemény 123
Színes krémes 124

T 124
Teapajtás 124
Tejbegríz 1. 124
Tejbegríz 2. 124
Tejes-pite barackízzel 124
Tejfölös eperkrém 125
Tejfölös lepény 125
Tejszínes csokoládéhab képviselőfánkhoz 125
Tejszínes piskótatekercs 125
Tejszínes vaníliasodó 125
Tejszínhabos ananász 126
Tepertős pogácsák 126
Borsos tepertős pogácsa 126
Erdélyi tepertős pogácsa 126
Élesztős tepertős pogácsa 126
Gyors tepertős pogácsa 127
Omlós tepertős pogácsa 127
Tepertős pogácsa, I. 127
Tepertős pogácsa, II. 127
Tepertős leveles pogácsa 128
Téli tökös rétes (2 rúd) 128
Tomi szelet 128
Trüffel torta 128
Tölcsérkék, habbal 129
Tepertős-lekváros bukta 129
Tiramisu 1. 129
Tiramisu 2. 130
Tiramisu 3. 130
Tökös-mákos torta 130
Töltelékes nápolyi 130
Töltött kiflik 131
Túrófánk banánkrémmel 131
Túrógyűrű 131
Túrókrémek 131
Málnás túrókrém 131
Narancsos túrókrém 132
Túrórudi (óriás) 132

Túrós csoda 132
Túrós fánk 132
Túrós kifli 133
Túrós szelet áfonyahabbal 133
Túróval töltött fánk 133
Túrómorzsa 133
Túrós pogácsa 134

Ü 134
Üdítős süti 134

V 134
Vajas csokoládékrém 134
Vajas pachlava (örmény) 134
Vajas pogácsa 135
Vaníliakrém képviselőfánkhoz 135
Vaníliás táska (Nagy adag) 135
Váratlan vendég krém 135
Vargabéles 136
Verdens beste. (A világon a legjobb.) 136
Vizes piskóta 136
Vulkánpuding: 136

ZS 137
Zselés puding 137
Zselés ribizli torta (10 szelet) 137
Zserbó 137

A - Á

A szaloncukor receptje

1/2 kg cukrot 2 dl vízzel főzni teszünk. Addig főzzük kevergetve, amíg átlátszó és hólyagos lesz. Ekkor ujjpróbát veszünk úgy, hogy a mutató- és hüvelykujjunkat hideg vízben lehűtjük, ezzel csípünk a keverőkanálról a masszából, ha kb. 2-3 cm hosszú nyúlós szálak képződnek megnyitott ujjaink között, akkor kész. Vagy egy tiszta drót végéből karikát formálunk, belemártjuk a masszába, kivéve belefújunk. Ha hólyagocskák repülnek belőle, akkor is kész. Ezután beleöntjük az ízesítőt.

Levesszük a tűzről, addig keverjük, amíg puha tészta keménységűre válik, de még önthető. Vízzel leöblített tálba, vagy tepsibe öntjük. Nem hagyjuk egészen kihűlni, felvágjuk kockára és csomagolhatjuk.

Ízesítők:

1/2 kg cukorhoz 2-3 evőkanál rum.
1/2 kg cukorhoz víz helyett 2 dl feketekávé, ezzel kell főzni
1/2 kg cukorhoz egy citrom leve, annyival kevesebb víz
1/2 kg cukorhoz 3-4 dkg puhított csokoládé vagy 1-2 dkg kakaó
1/2 kg cukorhoz 10 dkg dió vagy mogyoró finomra darálva.
Likőreszenciával és befőttlével is lehet ízesíteni.
Finomíthatjuk 2-3 dkg vajjal is, akkor gyúrható lesz, és szépen lehet formálni

Accrai banán (Ghana)

A megtisztított banánokat hosszában elfelezzük, és kivajazott jénaiba szorosan egymás mellé tesszük. Tetejét is vékonyan megkenjük vajjal, forró sütőben 10 percig sütjük. Majd

megkenjük forró lekvárral (lehet hideggel is, de akkor ne jénaiban készítsük, mert a hidegtől eltörhet) és még kb. 10 percig sütjük. (Baba) piskótával, azonnal, forrón tálaljuk.

Alma torta.
12 deka vajat habosra keverünk, s azután hozzáadunk egyenkint 3 tojássárgáját, 12 deka cukrot, és 14 deka lisztet. Ha jól elkevertük, a három tojás fölvert habját is hozzáadjuk még, evvel is jól elvegyítjük, s e tömegből, három egyforma tortalapot sütünk. 1 kiló almát megtisztítunk, vékony szeletekre vágunk, s egy lábosban 20 deka cukorral kásává főzünk. A kihűlt lapokat baracklekvárral megkenjük s megtöltjük- az alma kásával. 3 deci tejszínt fölverünk, megcukrozzuk, az egész tortát bevonjuk a habbal s kis kockákra vágott 30 fillér ára citronáddal megszórjuk.

Almafánk
Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 50 dkg savanykás, tisztított, reszelt alma, 1 zacskó szárított élesztő, 1 evőkanál porcukor, 5 dl tej, 4 dkg margarin, 2 egész tojás, 1 mokkáskanál só;
Olaj a sütéshez;
A sütemény behintéséhez: fahéjas porcukor.
1 dl tejben elkeverjük az élesztőt és a porcukrot, majd letakarva, langyos helyen felfuttatjuk. Mély tálba szórjuk az előzőleg átszitált lisztet, és a közepébe egy mélyedést vájunk. Ide öntjük a megkelt élesztőt, a sót, az egész tojásokat és a margarint.
Annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. A cipóvá formált tésztát lisztezett tálba tesszük, a tetejére is szórunk egy keveset, majd tiszta ruhával letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük. Ezután beledolgozzuk a reszelt almát. A 1/2 cm vastagra kinyújtott tésztát közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Bő, forró olajban, fedő alatt sütjük a fánkok alsó felét, majd fedő nélkül a másik felét is pirosra sütjük. Papírtörülközőre vagy itatóspapírra szedjük a megsült fánkokat, hogy az a felesleges olajat felszívhassa. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

Almahab 1.
40 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: másfél kg savanykás (Jonatán) alma, 20-25 dkg cukor, 1 citrom leve és reszelt héja, 2 tojásfehérje, 5 dkg vaj.
Az almát meghámozom, kicsumázom, és szeletekre vágom. Saját levében, a vajon, citromlével, citromhéjjal fűszerezve, fedő alatt puhára párolom, majd fedő nélkül elpárologtatom a felesleges levét. Ha kihűlt, hűtőben jól lehűtőm. A cukor felével turmixgépben pépesítem. A tojásfehérjékből kemény habot verek, majd a cukrot hozzátéve, tovább verem, amíg fényes nem lesz. Ekkor apránként hozzáadom a pépesre zúzott almát és tovább verem. Habos, nagyon könnyű masszának kell lennie.
Talpas poharakban, azonnal tálalom. Csokoládédarával vagy diószemekkel lehet díszíteni.

Almahab 2.
Egy kilógramm almát megsütünk, szitán áttörünk, egy tojás fehérjét adunk hozzá, négy-öt evőkanál cukorport, egy jó kanál ribizli- vagy más savanykás ízt. Mindezeket körülbelül egy óráig keverjük, mindig egy irányban, míg szép fehér és jó habos lesz. Piskótával s habcsókkal díszítve tálaljuk.

Almakenyér
Hozzávalók két db, egyenként fél literes (15 x 7 cm-es) sütőformába való adaghoz: 40 dkg alma, 5 dkg cukor, 13 dkg mandula, 13 dkg finomliszt, 13 dkg graham liszt, 3/4 csomagnyi

sütőpor. Összesen egy evőkanálnyi a következő mézeskalács fűszerekből: őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg, 2-3 szem porrá tört kardamom mag (vigyázat, igen erős az aromája); 1 db porrá tört szegfűbors, egy evőkanál kakaópor, 13 dkg mazsola, liszt és zsiradék a tepsik kikenéséhez (vagy sütőpapír), végül a cukormáz alkotóelemei: két evőkanálnyi citromlé, 7-8 dkg porcukor, pár csepp feketeribizli szörp.

Az almákat megmossuk, a magházat éles késsel eltávolítjuk, azután héjastól lereszeljük az almát nagylukú reszelőn.

Megszórjuk cukorral, utána 4-6 órán át, állni hagyjuk. A mandulákat forró vízbe dobjuk, a vizet kis idő múlva leöntjük, majd lehúzzuk héjukat. Valamennyi hozzávalót összekeverjük, egyenletes tésztává dolgozzuk. A sütőt előmelegítjük 180°C-ra, a tepsiket bekenjük egy kis margarinnal és meghintjük liszttel. A tésztát az így előkészített formákba öntjük, tetejét elsimítjuk. Az almakenyeret a sütő középső részén süssük kb. 75 percig. Amikor kész, ne borítsuk ki azonnal a formából, hagyjuk állni 5-10 percig. Utána borítsuk rácsra, hogy egyenletesen hűljön ki. A citromléből, pár csepp feketeribizli szörpből és a porcukorból sűrű, rózsaszínű cukormázat keverünk, majd bevonjuk vele a kenyereket. Tört mandulával díszítjük. Hűvös helyen tárolva, akár három hétig is eláll.

Almás batyu 1. (10 db)

Hozzávalók a tésztához: 18 dkg búzaliszt, 2 dkg szójaliszt, 1/2 csomag Ráma margarin, 1 db tojás, 1-2 evőkanál zsírszegény tejföl, 1/4 citrom, 25-30 csepp Polisweet

Hozzávalók a töltelékhez: 40 dkg reszelt alma, 2 dkg búzacsíra, 1/4 tojás, késhegynyi őrölt fahéj, 30-40 csepp Polisweet

Elkészítés: A megadott hozzávalókból omlós tésztát készítünk. Miután hűtőben pihentettük, vékonyra nyújtva 10 négyszögletes darabokra vágjuk. Közben a hámozott almát vékonyan felszeleteljük, megforgatjuk a búzacsira, fahéj, Polisweet keverékében és arányosan szétosztva a tésztára halmozzuk. A kockák széleit, mint a batyut összefogjuk vagy egymásra hajtva, tojással megkenjük. Előmelegített sütőben szép pirosra sütjük. Ízlés szerint más gyümölccsel is készíthető.

Almás batyu 2.

30 dkg. liszt, 20 dkg margarin, 1 db tojássárgája, egy csipet só, negyed citrom leve, 1 ek. tejföl, 50 dkg. alma, 5 dkg. diétás sárgabarack lekvár, 1 db. egész tojás a kenéshez.

A lisztből, margarinból, édesítőszerből, tojássárgájából, citromléből és a tejfölből omlós tésztát gyúrunk, amit két órán át, pihentetünk a hűtőszekrényben. Ez alatt az almát megtisztítjuk, felszeleteljük, víz hozzáadása nélkül megpároljuk.

A forró almába belekeverjük a lekvárt és hagyjuk kihűlni. A tésztát lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, négyzetekre vágjuk.

Minden négyzetre egy-egy evőkanál almás tölteléket teszünk, majd a tészta négy sarkát egymásra hajtjuk. Kizsírozott tepsibe téve egész tojással megkenjük, majd előmelegített sütőben aranybarnára sütjük a batyukat.

Almás csók

Elkészítési idő kb. 1 óra

Hozzávalók kb. 20 darabhoz: 40 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy főző-margarin, 20 dkg cukor, 4 tojás, 1,5 kg alma, 1/2 zacskó sütőpor, 1 zacskó vaníliás cukor , 1 /2 citrom leve, 1 /2 teáskanál őrölt fahéj csipetnyi só, a tepsi kikenéséhez zsiradék, a szóráshoz porcukor

Elkészítés: A vajat vagy a főzőmargarint a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval habosra keverjük. Egyenként belekeverjük az egész tojásokat. A lisztet átszitáljuk, összekeverjük a sütőporral, majd a vajas (vagy margarinos) krémbe keverjük, és simára eldolgozzuk.

Az almákat megmossuk, félbevágjuk, magházukat kiemeljük. Meghámozzuk, majd lehetőleg egyforma, apró darabokra vágjuk. és citromlével meglocsoljuk, hogy meg ne barnuljanak. Végül a gyümölcsdarabokat a tésztába keverjük, és őrölt fahéjjal ízesítjük.
Margarinnal vagy más zsiradékkal kikenünk egy sütőlemezt, és az almás tésztából vízbe mártott kanállal kisebb halmokat rakunk rá
A tésztát előmelegített sütőben (villanytűzhelynél 200 fokon, gáztűzhelynél 3-as fokozaton) 15-20 perc alatt rózsaszínűre sütjük. Porcukorral meghintve kínáljuk.
Az almás süteményekhez mindig kemény húsú, savanykás fajtákat válasszunk. A puhább fajták - vagy a túlérett darabok - hő hatására elveszítik állagukat, így a sütemény könnyen folyóssá válhat. Sütésre és főzésre is a legjobb a jonatán.

Almás kenyér

50 dkg almát megreszelünk és összekeverünk 30 dkg kristálycukorral, majd legalább 4 óra hosszat állni hagyjuk. 5 dkg mazsolát is beleteszünk. Ezután hozzáadunk 2 egész tojást, 30 dkg lisztet, 1 csomag sütőport és 5 dkg durvára vágott diót.
Vajazott, lisztezett őzgerinc formában, előmelegített sütőben kb. 40 percig sütjük.

Almás lepény 1.

Hozzávalók a tésztához: 30 dkg liszt, 15 dkg vaj vagy 12 dkg zsír, 2 kanál tejföl csipetnyi só,
A töltelékhez: 1 kg alma, 10 dkg cukor, őrölt fahéj, (darált dió, vagy finom morzsa, ez el is maradhat).
A tésztához való anyagokat összegyúrjuk, két lapba kinyújtjuk, a nagyobbik felével a tepsit (közepes) kibéleljük, és meghintjük darált dióval, vagy morzsával, erre rákenjük a tölteléket. Majd betakarjuk a másik lappal. Tetejét megkenjük tojással (én pici tejfölt, pici vízzel összekeverek, és ez is jó, ha kevés és drága a tojás!) villával megszurkálom, és forró sütőbe tolva szép rózsaszínűre megsütöm. kockára vágva, esetleg porcukorral megszórva akár hidegen, akár melegen tálaljuk.
Töltelék: a meghámozott almát nagylukú reszelőn lereszeljük, és a cukorral, valamint fahéjjal ízesítve sűrűre pároljuk. Hidegre hűtve töltjük meg vele a tésztát. A jól érett puha almánk van, akkor nyersen is használhatjuk. Lereszelve, vagy szeletelve cukorral meghintjük 20 percig, állni hagyjuk, és a levétől kicsavarjuk. A nyer alma alatt a tésztát, bővebben szórjuk meg morzsával, vagy dióval. Fahéjjal ízesítjük.

Almás lepény 2.

10 dkg vajat 1 bögre cukorral, 1 vaníliás cukorral 2 egész tojással és kis sütőporral jól összekeverni! 1 bögre lisztet kanalanként hozzákeverünk, majd egy kizsírozott, lisztezett kisebb tepsibe (Kb. 20x40 cm) belesimítani. 2 db almát megtisztítva, szeletekre vágva, beleegyengetem a tésztába. Fahéjas cukorral jól megszórom, és tűpróbáig sütöm. (Vigyázat! Az adag létszámtól függően növelhető!) Nagyon finom, és egyszerű!

Almás lepény 3. (10 szelet)

Hozzávalók a tésztához: 15 dkg búzaliszt, 8 dkg Ráma margarin, 1 tojás, 1 evőkanál tej, 2 db Polisett, 1/4 citrom leve és héja, késhegynyi sütőpor
Hozzávalók a töltelékhez: 50 dkg reszelt alma, 2 dkg búzacsíra, 4-5 db Polisett, késhegynyi őrölt fahéj
Elkészítés: A sütőporral elkevert lisztet összemorzsoljuk a margarinnal, majd beledolgozzuk az egész tojást, a citrom levét és reszelt héját, a tejben feloldott Polisettet. A tésztát két részre osztjuk, kinyújtjuk, és a felével kibélelünk egy kis tepsit. Megszórjuk 2 csapott evőkanál búzacsirával és ráterítjük a Polisettel, fahéjjal ízesített, dúrvára reszelt kinyomkodott almát. (Aki bírja, héjastól használja föl.) Tetejére is

szórjunk 2 csapott evőkanál búzacsirát. A maradék tésztával befedjük, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben sütjük. Ízlés szerint bármilyen gyümölccsel elkészíthetjük.

Almás rizs

75 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 20 dkg rizs, 2,5 dl víz, 5 dl tej, 5 dkg mazsola, 50 dkg alma, 10-15 dkg cukor, 1 citrom leve.

A megmosott rizst először tiszta vízbe áztatom fél órára. Közben az almát meghámozom, kicsumázom és, lereszelem, majd a citromlével meglocsolva, fedő alatt, saját levében megpárolom. A rizst leszűröm, a vizet és a tejet ráöntöm, majd addig főzöm, amíg az összes folyadékot magába nem szívja. A mazsolát és a cukrot belekeverem. Fedő alatt hagyom még 10 percig, a lángot azonban eloltom alatta. A reszelt almát összekeverem a megfőtt tejberizzsel, és ha kihűlt, alaposan lehűtöm a hűtőszekrényben.

Almás sütemény 1.

Egy tepsit kibélelek sütőpapírral. A papírra karikázok kb. 2 db. megtisztított, kicsumázott almát. 6 tojásból piskótatésztát keverek, majd a felét az almára öntöm. A tészta másik felébe kakaóport keverek, és ezt is beborítom a tepsibe. Piskótatésztaként sütöm. Ha a tészta teljesen kihűlt kiborítom és lehúzom a tetejéről a papírt. 2 csomag vanília pudingból és 1/2 liter tejből sűrű pudingot főzök, hagyom hűlni. 15 dkg cukrot 1 Rámával kikeverem, és a kihűlt pudinghoz adom, majd ezt a tésztára simítom. A tetejére olvasztott csokit folyatok.

Almás sütemény 2.

20 dkg cukrot kikeverünk 2 egész tojással. Ezután 20 dkg reszelt almát, késhegynyi fahéjat, 25 dkg lisztet, 1 csomag sütőport adunk hozzá. Kizsírozott kisebb tepsiben sütjük. Sütés után, ha kihűlt, kettőbe vágjuk, és pikáns lekvárral megtöltjük.

Alma-szalámi

25 dkg cukorport /porcukor lehet / 25 dkg hámozott, szeletekre vágott almát kissé megfőzzük, hozzáadunk 6 dkg tisztított, őrölt mandulát /mogyoróval is jó, de mandulával finomabb / ill. 4 dkg mazsolát, 1 szelet csokoládét, és sűrűre főzzük.

Cukros deszkán rudat formálunk belőle, hasonlóan a szalámihoz, jól megcukrozva félretesszük, legalább másnapig.

Almás-túrós béles

Hozzávalók a tésztához, mint az előbb leírtnál.

Töltelék: 60 dkg túró, 1 kg alma reszelve s gyengén kicsavarva, 4 egész tojás, 5 dkg vaj, 5 dkg dara, 10 dkg mazsola, 10-15 dkg cukor, 5 dkg darált dió, reszelt citromhéj, baracklekvár. A töltelék elkészítése az előbbihez hasonló. Töltésnél a tészta alsó lapját vékonyan megkenjük baracklekvárral.

Almás túrótorta

Simára keverünk 50 deka sovány áttört tehéntúrót egy deci tejföllel, 15 deka cukorral, egy nyers tojással, öt deka olvasztott vajjal, és hozzáadunk 10 deka mazsolát. Felét kizsírozott tortaformába öntjük, kirakjuk meghámozott, kimagvalt almaszeletekre, és tetejére simítjuk a maradék, túrós masszát. A forró sütőben kb. 30 percig sütjük, majd a tortakarimát lehúzva róla, melegen vagy hidegen tálaljuk (Kb. 60 dkg alma kell hozzá).

Almás puding

30 deka lisztet 13 deka zsírral vagy 17 deka vajjal, 7 deka porcukorral kevert 1/2 csomag Váncza- vanilincukorral és 1-2 evőkanál tejfellel gyúrótáblán jól eldolgozunk. Legvégül kevés liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőport gyúrunk hozzá. A tésztát két részre osztva, egyik felét tortasütő aljára helyezzük. Tölteléknek vékonyra vágott almát mazsolával és tört fahéjjal vegyünk. A tészta másik felét a töltelékre helyezve közepes sütőben süssük.

Melegen, a tortaformából kiborítva tálaljuk és Váncza-vanilincukorral kevert cukorporral beszórva szolgáljuk fel.

Könnyebben kijön a formából a sütemény, ha tésztával sütés előtt a tortaforma oldalait is kibéleljük.

Almás-vaníliás szelet

Hozzávalók: 1 kg alma, 40 dkg kristálycukor, 3 csomag vaníliás pudingpor, 40 dkg négyzet alakú háztartási keksz, 1/2 margarin, 20 dkg étcsokoládé, 3 dl hideg víz.

Elkészítés: A meghámozott és magházától megtisztított almát feldaraboljuk, majd a cukorral sűrűre főzzük. A vaníliás pudingporokat elkeverjük a 3 dl hideg vízzel, hozzáadjuk az almához, és jó sűrűre összefőzzük. Az egyik csomag kekszet tepsibe lerakjuk, ráöntjük az almakrémet. A még forró krémre rárakjuk a másik csomag kekszet. A tetejére a margarinból és a csokoládéból készült mázt kenjük. Hűtőbe tesszük, és csak másnap fogyasztjuk.

Aludttejes pite

Hozzávalók: 30 dkg. liszt, 2 dl. aludttej, 20 dkg. cukor, 2 tojás, 1 kis csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg. vaj, vagy margarin; a tepsi kikenéséhez zsiradék és liszt, a tészta tetejére 30 dkg. megtisztított, kockákra vágott gyümölcs, vagy 5 dkg. étcsokoládé, durvára vágott dió, mazsola.

A tésztához valókat robotgéppel jól kikeverjük, és a kizsírozott és lisztezett tepsibe öntjük. Tetejét megszórjuk a gyümölccsel, vagy a csoki - dió - mazsola variációval. Forró sütőbe toljuk, de csak közepes tűznél sütjük. Hidegen kockákra vágva tálaljuk.

Almás linzertorta

Hozzávalók: 50 dkg linzertészta, 1 kg alma, 1,5 dl sárgabaracklekvár, 5 dkg vaj, 1 evőkanál rum, fél citrom leve, 3-4 evőkanál porcukor (az alma édességétől függően), 1 mokkáskanál őrölt fahéj

A linzertésztát akkora kerek lappá nyújtom, hogy egy nagy tortaformát kibélelhessek vele, és magas pereme is legyen. Előmelegített, forró sütőbe tolom és egészen világosra (félig) sütöm, majd langyosra hűtöm. Amíg a tészta sül és hűl, addig elkészítem a torta töltelékét. Az almát meghámozom és kicsumázom, majd vékony gerezdekre vágom, és szépen sorban, úgy rakom bele a tésztaüregbe, hogy az, teljesen tele legyen. A sárgabaracklekvárt 2-3 evőkanál vízzel és a rummal felhígítom, majd belekeverem az olvasztott vajat, a cukrot, a fahéjat és a citromlevet. Ezt az öntetet rálocsolom az almára és a tésztát visszatéve a sütőbe, készre sütöm. csak teljes kihűlése után vágom körbe a forma oldalát.

Alvétorta

60 darab dió belét óvatosan cikkekben kiszedjük, mindegyik cikket 2-3 felé hasogatjuk éles késsel. Habüstben 8 tojás fehérjét kemény habbá verjük, s folytonos keverés közben hozzáadunk 2 nagy evőkanál langyosra melegített mézet és 1 csomag Váncza-vanilincukrot. A habüstöt forró vízzel telt fazékba állítjuk és így tesszük a tűzhelyre. Állandó kevergetés közben addig főzzük, míg olyan sűrű lesz, hogy a kanál megáll benne, ekkor a tűzről levéve, hirtelen belekeverjük az elaprózott diót, és kiszórt vagy zsírpapírral

körülbélelt tortaformába 2 vastagabb tortalap közé töltjük. Az így elkészített édességet pár napra száraz helyre félretesszük, s csak azután szeleteljük.

Amarcos (mandulás sütemény)
Hozzávalók: 50 dkg őrölt mandula, 23 dkg porcukor, 3 tojás, 1 citrom és 1 narancs reszelt héja, 1 mokkáskanál őrölt fahéj.
A mandulát keverjük össze a porcukorral, majd apránként a felvert tojásokkal. Adjuk hozzá a reszelt narancs- és citromhéjat és a fahéj felét. A masszából olajjal kikent sütőlemezre kávéskanállal rakjunk kis halmokat, és előmelegített sütőben süssük 20-25 percig őket. Még melegen szórjuk meg a maradék fahéjjal. Hagyjuk a puszedliket a sütőlapon kihűlni.

Amaretti
Hozzávalók kb. 40 db-hoz:
A tésztához: 3 tojásfehérje, 300 g hámozott és darált mandula, 3 db hámozott és darált keserűmandula vagy 8 csepp keserűmandula-olaj, 300 g cukor
Előkészítés: 30 perc
Sütés kb. 25 perc sütőlemezenként
Kikészítés: 5 perc
Elkészítés:
A tojásfehérjét verjük kemény habbá. Utána a mandulát és a keserűmandulát (vagy az olajat), valamint a cukrot vegyítsük a tojáshabhoz.
A sütőt melegítsük elő 160 C°-ra (gáznál 2-es fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tésztából készítsünk dió nagyságú golyócskákat, egy kissé meglapítva helyezzük a sütőlemezre. Az egyes darabok között hagyjunk egy kis távolságot, mert sütés közben az amarettik valamelyest szétfolynak.
A mandulás csókokat a sütőben középen kb. 25 percig süssük. Ezután vastagon szórjuk be porcukorral, majd helyezzük tésztarácsra, és hagyjuk kihűlni.

Amaretto felhők
(egyenként kb. 80 kcal/335 kJ)
Hozzávalók kb. 40 db-hoz: 3 tojásfehérje, 300 g őrölt mandula, 8 csepp keserűmandula olaj, 300 g cukor, porcukor a szóráshoz
Elkészítés: A tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk, majd óvatosan beleforgatjuk a mandulát, a keserűmandula olajat és a cukrot. A sütőt 160 fokra (gázsütő 1-es fokozat) előmelegítjük. A mandulás habcsókmasszából vizes teáskanállal kis halmokat rakunk a sütőpapírral bélelt sütőlemezre. A habcsókot körülbelül 20 percig szikkasszuk a sütőben.
A süteményt leszedjük a tepsiről, és rácsra téve hagyjuk kihűlni. Végül vastagon meghintjük porcukorral.

Amerikai palacsinta
Hozzávalók: 1 tojás, 1 bögre liszt, 1 bögre tej, 1 csipet só, 1/2 zacskó sütőpor, 1 mk szódabikarbóna, 1 ek cukor
Az egészet összekeverve sűrű masszát kapunk, amiből enyhén olajozott v. forró vízzel átkent teflon serpenyőben tenyérnyi v. nagyobb, kisujj vastagságú lepényeket sütünk. Variációk: reszelt alma, banán, csoki reszelék. Egy kis vajjal és juharsziruppal is finom.

Ananászfánk
Hozzávalók: 15 dkg finomliszt, 1 zacskó szárított élesztő, 2 evőkanál porcukor, 2,5 dl tej, 2 egész tojás, 1 evőkanál rum, csipetnyi só, 8-10 karika ananászbefőtt, kevés ananászlé, 1 dl eperdzsem (vagy ananászdzsem); a sütéshez: 3 evőkanál olaj.

A tojásokat simára keverjük az élesztővel, a porcukorral, a rummal, majd hozzáadjuk a tejet és a lisztet. Sóval ízesítjük, és két órán keresztül pihentetjük. Közben az eperdzsemet 3 evőkanál ananászlével simára keverjük. A lecsöpögtetett ananászkarikákat, először kevés lisztben megforgatjuk, majd a tésztába mártjuk, és bő, forró olajban mindkét oldalán megsütjük. Papírtörülközőre téve a felesleges olajat lecsurgatjuk, és a felforrósított ananászos eperdzsemmel kínáljuk.

Ananászkrém

50 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 1 doboz félkilós ananászbefőtt, 3 dl tejszín, 2 tojássárga, fél citrom leve, 1 csapott evőkanál tiszt, fél dl tej, 1 teáskanál zselatinpor.

Az ananászbefőttet leszűröm, és néhány szép darabot a krém díszítéséhez félreteszek. A többit nagyon apróra összevagdalom (vagy turmixgépben pépesítem). A tojássárgát simára keverem a liszttel, majd a citromlével és az ananászlével apránként felengedve, kis lángon vagy gőz fölött, állandó keverés közben sűrűre főzöm. A tejben a zselatinport elkeverem, és kis lángon langyosra melegítve, hozzáadom a kihűlt tojásos krémhez. Ugyancsak hozzákeverem a tejszínből vert kemény habot és a gyümölcspépet. Az egészet óvatosan átforgatom, majd kis poharakba vagy egy formába téve feldíszítem a félretett gyümölccsel, és jól lehűtöm.

Ananászos-kókuszos rombusz

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Hozzávalók kb. 20 darabhoz: a tésztához: 30 dkg liszt 3 tojás, 22 dkg cukor, 1 zacskó vaníliás cukor 2,5 dl tejszín, 1/2 zacskó sütőpor, a tepsi kikenéséhez margarin, a tetejére: 1 kis doboz körszeletes ananászkonzerv 17 dkg kókuszreszelék, 22 dkg cukor, 2-3 evőkanál tej, 12 dkg vaj vagy margarin, a díszítéshez friss mentalevelek

Elkészítés: A tésztához a tejszínt robotgéppel félkemény habbá verjük. Közben beleszitáljuk a kétféle cukrot, végül egyenként belekeverjük a felütött tojásokat is. A lisztet összevegyítjük a sütőporral, majd a krémbe szitáljuk. A tésztát margarinnal kikent tepsibe öntjük és elsimítjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, és 175 fokon (gáz-tűzhelynél 2-es fokozaton) kb. 15 percig elősütjük. A kókuszreszeléket teflonbevonatú serpenyőben zsiradék hozzáadása nélkül rózsaszínűre pirítjuk.

A vajat vagy a margarint lábosban felolvasztjuk, majd hozzáadjuk a cukrot és a tejet. Felforraljuk, beleszórjuk a pirított kókuszreszeléket és összefőzzük. Az edényt levesszük a tűzről. Az ananászt lecsöpögtetjük, és apró darabokra vágjuk, majd a kókuszkrémbe keverjük. A gyümölcsös krémet egyenletesen az elősütött tésztára simítjuk, és a tésztát ugyanazon a hőfokon további 15-20 percig sütjük.

A tésztát a tepsiben hagyjuk kihűlni, majd rombusz alakúra szeleteljük. Ízlés szerint friss mentalevéllel díszítve kínáljuk.

Angol kabinetpuding

Vajjal kikent pudingforma fenekére piskótát rakunk, meghintjük mazsolával, erre ismét egy sor piskótát rakunk és erre megint mazsolát, vagy apróra vágott cukrozott gyümölcsöt szórunk. Így folytatjuk, míg a forma meg nem telik. Fél liter vaníliás tejbe hat tojás sárgáját 13 dkg porcukorral keverjünk bele, tűzön verjük fel és öntsük a pudingformába. Egy fél óráig hagyjuk állni a pudingot, aztán fedjük be a formát, és egy óráig sütőben gőzöljük. Ezután, ha a puding kemény, borítsuk tálra és a következő mártással tálaljuk: Négy tojás sárgáját három evőkanál cukorral elkeverünk, fél liter tejjel föleresztjük, tűzön forrpontig hevítjük, likőrrel ízesítjük.

Angol keksz

Hozzávalók: 15 dkg vaj, 2 dkg darás liszt, 1/2 dl tej, 15 g élesztő, 1 kávéskanál porcukor egy csipetnyi só.

A gyúródeszkán apróra vagdaljuk a vajat, majd a lisztel, a tejben feloldott élesztővel, porcukorral és sóval összegyúrjuk. Hideg vízzel telt edénybe tesszük, és addig hagyjuk benne, míg a tészta feljön a víz tetejére. Kivesszük a vízből, és asztalkendővel leszárítjuk. Lisztezett gyúródeszkán, a tésztát vékonyra kisodorjuk, és kerek lapokat szaggatunk belőle. Tepsibe rakjuk, és forró sütőben megsütjük. Mikor a keksz megsült, meghempergetjük porcukorral kevert vaníliás cukorban.

Apponyi torta

Hat tojás sárgáját hat evőkanál vaníliás cukorporral eldörzsölünk, majd hozzáadunk három evőkanál szitált morzsát, egy szelet reszelt csokoládét és hat tojás habját. Kikent formában kisütjük, és ha kihűlt, két tortalapot vágunk belőle.

Töltelék: 12 és fél deka finomra őrölt diót főzőtejjel megforrázunk, 12 és fél deka vajat négy-öt evőkanál vaníliás cukorporral eldörzsölünk, a diót hozzákeverjük, és egy kis rumot is öntünk bele. A tortának a tetejét és az oldalát is bevonjuk a krémmel, és az egészet behintjük reszelt csokoládéval.

Arab gyümölcstorta

Hozzávalók: 9 dkg vaj, 5 tojás, 3 mk sütőpor, 30 dkg liszt, 1,5 dl tejföl, 9 dkg porcukor, 8 dkg dióbél, 15 dkg vegyes cukrozott gyümölcs, 15 dkg mazsola, 1 dl tejszínhab.

Elkészítés: A feltört egész tojásokat simára, habosra felkeverjük. Hozzáadjuk a cukrot, és kb. 10 percen át kevergetjük.

Hozzákeverjük az előzőleg felolvasztott vajat, és habosra felverjük. Beleadjuk a sütőport, a lisztet, a habosra kikevert tejfölt, a darált dióbelet, a mazsolát és a darabokra vágott vegyes cukrozott gyümölcsöt. Vajjal kikent nagyobb tortaformában, közepesen meleg sütőben megsütjük. Akkor sült meg, amikor a beleszúrt pecsenyevillára, már nem ragad rá a tészta.

Kihűlés után, kivesszük a tortaformából, és a tetejét tejszínhabbal díszítjük.

Az intelligens tészta

Hozzávalók: (Nagyon fontos egy mély sütő edény / legalább 6-7 cm mély és 26-30 cm hosszú /), 15 dkg margarin, 30 dkg cukor, 8 tojás sárgája, 8 tojás fehérje, 3 csomag vaníliás cukor, 9 evőkanál sima liszt, 1 liter tej és egy kis só

A margarint a cukorral jól összedolgozzuk keverőgép segítségével, majd hozzáadjuk egyenként a tojás sárgáját, majd a vaníliás cukrot, a 9 evőkanál lisztet miközben folyamatosan keverjük a masszát. Ezt követően lassan a masszához öntjük az 1 liter tejet, és jó 15 percig keverjük a keverőgéppel. Végül egy külön tálban kemény habbá verjük a 8 tojás fehérjét, és gyengéden belekeverjük a masszába ügyelve, hogy a hab ne törjön meg túlságosan. A mély sütő edényünket kivajazzuk, zsemlemorzsázzuk, és az egész masszát beletöltjük. Nagyon fontos a sütés és a hőmérséklet! A sütőt 200-210 fokra előmelegítjük, úgy helyezzük be a masszát, ahol 20 percig, majd 130 fokon további egy óráig tésztává sütjük.

Hagyjuk az edényben, amíg ki nem hűlt, utána szeletekre vágjuk. Fontos és megjegyzendő: Óriás keverőedényben kezd el a munkát, mert az 1 liter tej nagyban megnöveli a mennyiséget.

Más: A keverés ideje a robotgéppel összesen legalább 20 perc legyen, tehát alaposan meg kell dolgozni a masszát / kivétel a tojáshab /.

Álkomiszkenyér

3 egész tojást habosra keverünk 14 deka cukorral, azután hozzáadunk 14 deka vágott diót, 4 deka reszelt főzőcsokoládét, 10 deka apróra vágott mazsolaszőlőt, 10 deka birsalmasajtot felaprózva és legutoljára 10 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza - sütőport dolgozunk hozzá.
Kikent, kiszórt őzhát-formában sütjük. Sütés után a süteményt egy napig hagyjuk állni, azután szeleteljük

Ánizsos hold

Egyenként kb. 105 kcal/440 kJ
Hozzávalók kb. 40 db-hoz: 4 tojás, 2 ek. ánizsmag, 500 g porcukor, 500 g liszt, 1/2 tk. sütőpor
A díszítéshez: 4 ek. porcukor, 1 ek. citromlé ezüstszínű cukorgyöngy
Elkészítés: Serpenyőben szárazon megpirítjuk az ánizsmagot, majd hagyjuk kihűlni. A tojást két evőkanál vízzel és az átszitált porcukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk az ánizsmagot, a lisztet és a sütőport, majd az egészet sima tésztává gyúrjuk. A tésztát 1 órán át letakarva pihentetjük hűtőszekrényben. A lisztezett deszkán kinyújtott tésztából kinyújtott tésztából kisebb és nagyobb holdakat szúrunk ki. A lapocskákat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk, letakarjuk egy konyharuhával és egy éjszakán át, hagyjuk szikkadni. Másnap 140 fokra (gázsütő 2/3-as fokozat) felmelegített sütőben, 20 perc alatt nagyon világosra sütjük a süteményt, majd hagyjuk kihűlni. A díszítéshez átszitáljuk a porcukrot, citromlével simára keverjük, és a mázzal bevonjuk a holdak tetejét. Végül megszórjuk a cukor-gyönggyel.

B

Baccarat

10 deka porcukrot 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 6 tojás sárgájával és 7 deka vajjal habosra keverünk, azután 1/2 csomag Váncza-sütőport és annyi sima lisztet szórunk hozzá állandó keverés, illetve később gyúrás mellett, hogy formálható legyen. A tésztát 1/2 óra hosszáig még erősen gyúrjuk, azután dió nagyságú golyókat formálunk tenyerünkkel, melyeket tepsibe rakunk. Sütés előtt 1-2 órára pihenni félretesszük. Közepes tűznél sütjük. Sütés után a tésztagolyócskák felülete szétrepedezik. Vanilin-szórócukorral hintjük be tálalás előtt.

Bajor hagymatorta

Sós pitetésztából kibélelünk egy jókora tortaformát. Kb. 1 kg hagymát karikára vágunk, és 15 dkg vajon puhára pároljuk, ügyelve, hogy ne barnuljon meg. Kihűtjük, hozzákeverünk három-négy egész tojást, néhány evőkanál tejfölt, egy csipet köménymagot, sót. Ezt a masszát beleöntjük a kibélelt tortaformába, a maradék tésztával lefedjük, és szép pirosra sütjük. Melegen tálaljuk.

Banán csőben

Először is készítsetek a szokottnál jóval sűrűbb palacsinta tésztát, s még hűtsétek is le, hogy gyúrható legyen! Zsíros, lisztes deszkán gyúrjatok akkora tésztákat, hogy beléjük egy-egy meghámozott banánt lehessen begöngyölni. A göngyölt banán tetejét kenjétek be tojással, szórjátok be diós, vagy mandulás cukorral, majd zsírozott tepsibe rakva forró sütőbe tegyétek. A csőbanánt tálalhatjuk magában is, de ízletesebb, ha málnamártással adjuk. Elkészítési módja: fél üveg málnalekvárhoz egy citrom levét nyomjuk, hozzá egy deci cseresznyepálinkát. Jól elkeverjük, és már kész is.

Banánfelfújt (Honduras)
A tojássárgáját kristálycukorral, citromlével, reszelt szerecsendióval habosra keverjük. Hozzáadjuk az áttört banánt, a felvert tojásfehérjét, banánonként 1/2 kanál lisztet. Kivajazott, lisztezett jénaiban lassú tűzön tűpróbáig (kb. 20') sütjük. Azonnal, forrón ananászöntettel (málnaöntettel) tálaljuk.

Barackfánk
Hozzávalók a tésztához: 15 dkg búzaliszt, 15 dkg tehéntúró, 15 dkg ráma margarin, 30-40 csepp Polisweet, 1 mokkáskanál sütőpor
A töltelékhez: 50 dkg apró kajszibarack, 2 dkg búzacsira, ízlés szerint őrölt fahéj, 6-8 db Polisett.
Elkészítés: A sütőporral kevert lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, majd összegyúrjuk a túróval és a Polisweettel. Fóliába csomagoljuk, és hűtőszekrényben legalább 1 órát pihentetjük. Lisztezett deszkán kinyújtva, közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Minden korong közepébe egy magházával lefelé fordított barackot nyomunk, majd megszórjuk 4 csapott evőkanál búzacsira, fahéj és a porrá tört Polisett keverékével. Előmelegített sütőben világos rózsaszínűre sütjük.
A nyers tésztalapokra szórhatunk málna vagy ribizli szemeket, de ízesíthetjük egy-egy gerezd naranccsal, negyed almával, fél szilvával is.

Bálint - napi túrófánkok
Hozzávalók: 50 dkg liszt, 50 dkg túró, 20 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 1cs sütőpor, csipetnyi só, 1 citrom reszelt héja. A sütéshez olaj.
A lisztet a sütőporral, sóval összekeverjük, a vajjal, a túróval, a tojássárgájával és a cukorral összegyúrjuk. Belereszeljük a citromhéjat, és jól összedolgozzuk, majd kb. fél óráig pihentetjük. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, és közepes méretű szív alakú formával kiszaggatjuk. 180 C -ra melegített olajban kb.3 - 4 perc alatt aranysárgára sütjük. Porcukorral meghintve, lekvárral tálaljuk. Hidegen és melegen egyaránt kitűnő.

Bánsági homoktorta
(Igen finom)
10 deka vajat, 3 szelet reszelt csokoládét és 1/2 csomag Vanilin cukrot 5 tojás sárgájával habosra keverünk, azután 5 deka porcukrot és 2 evőkanál zsemlyemorzsával elegyített 1/2 csomag Vanilin sütőport, majd legvégül az 5 tojás fehérje kemény habját keverjük hozzá. Magas oldalú vajazott és morzsával kiszórt tortaformába téve, közepes tűznél megsütjük. Kihűlés után négy rétegre vágjuk és töltjük a következő vajas töltelékkel: 2 mokkacsésze erősre főzött feketekávét, 3 tojás sárgáját, 12 deka cukrot és 2 szelet reszelt csokoládét állandó keverés mellett sűrűre főzünk és kevergetve, kihűlésig 15 deka puha vajjal habosra keverjük. Az összeállított tortát szépen körülvágjuk, vanilin szóró-cukorral tetejét és oldalát bőven hintjük, majd kevés félretett töltelékből nyomózsákkal tetejére koszorút és rácsozatot nyomunk.

Bejgli receptek

Bejgli
Hozzávalók 4 rúdhoz:
A tésztához: 50 dkg finomliszt, 10 dkg. vaj vagy margarin (én az utóbbiból készítem) 10 dkg zsír (én nem használok, hanem a fenti margarin duplját teszem bele), 7 dkg. porcukor, kevés só, 1 1/2 dkg élesztő (én ennél többet használok. Ettől "kalácsszerűbb" lesz, bár könnyebben kiszárad - ha van ideje), 2 tojás sárgája (a megmaradt fehérjére ld. külön receptet), 1 dl. víz

A töltelékhez: 50 dkg. darált dió vagy mák (a jó mákos bejgli titka, hogy nagyon finomra kell darálni a mákot- csak a kézidaráló tudja azt a finomságot, amitől a bejgli jó lesz - ez a legnehezebb benne), 20 dkg. cukor, 3 dl. Tej, 5 dkg. mazsola (el is maradhat), kevés vaníliás cukor és fahéj, 1 citrom reszelt héja, 1 kanál méz

Elkészítés: Gyúrótálba a zsiradékot elmorzsoljuk a liszttel, majd a langyos tejben felfuttatott élesztővel, a tojássárgával, a porcukorral és a sóval összegyúrjuk. Addig gyúrjuk, míg a tészta elválik a kezünktől. A tésztából 4 db. kerek cipót (lehetőleg egyformát) formázunk, és a hűtőszekrényben fél órát pihentetjük. Közben elkészítjük a tölteléket. A cukrot a tejjel, a vaníliás cukorral, a reszelt citromhéjjal, a mézzel felforraljuk, 1-2 percig forrni hagyjuk, hozzáadjuk a mákot, vagy a diót, jól elkeverjük benne, majd kihűtjük. A pihentetett tésztákat kinyújtjuk, a töltelékeket ráhelyezzük (szétkenjük rajta egyenletesen), apróra tördelt dióval megszórjuk (a diót is, mert nagyon finom mikor ráharapunk) és szorosan feltekerjük. Egyik irányban tojássárgájával megkenjük, és langyos helyen pihentetjük. Fél óra múlva a másik irányban is megkenjük, de most tojás fehérjével (ez adja a bejgli tetején azt a sajátságos "izét") 20-25 percig hűvös helyen szárítjuk, majd közepes sütőben sütjük. Ha kihűlt, én alufóliába csomagolom rudanként, és hűvös helyen tartom a fogyasztásig.

Bejgli - töltelék

Legegyszerűbben gesztenyemasszából lehet csinálni! Felolvasztod a masszát, rudanként 25 dkg-t veszel. 10-15 dkg vaj, vagy margarin, 10 dkg cukor, 3-4 dkg kakaó, 5 dkg mazsola. Kevés rumaroma, vagy rum. Az egészet jól összekevered, majd a tésztára kened, kb. 1-1.5 cm vastagon, majd felcsavarod ! Sütés a többi bejglihez hasonlóan!

Pozsonyi diós patkó

"50 deka lisztből, 25 deka vajból, 5 deka porcukorból, 2 egész tojásból és 3 sárgájából, 3 deka, kevés hideg tejjel elkevert élesztőből és egy csipet sóból nem túl kemény, de nem is lágy tésztát gyúrunk, és jó erősen kidolgozzuk. Annyi részre osztjuk, ahány rudat vagy patkót csinálunk, és kis cipóformákat alakítunk belőlük. Ezeket pár perc múlva vékonyra kinyújtjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 1/4 kiló cukorból és 3-4 deci vízből szirupot főzünk, mikor kihűlt, belekeverünk 30 deka őrölt diót, 20 deka finom morzsát, 1/2 citrom reszelt héját, 8 deka mazsolát és kevés törött fahajat. A megtöltött és összecsavart tésztákat patkó alakúra formáljuk, megkent tepsibe rakjuk, és tojással megkenjük. Hűvös helyre tesszük és fél, egy óra múlva újra megkenjük. Ezután pihentetjük fél óra hosszat. Lassan sütjük."

Valódi pozsonyi patkó

"Kellékek: 112 deka liszt, 35 deka sertés- zsír, 64 deka porcukor, 3 deka, élesztő, fél liter tej, 50 deka feltört dió, 50 deka darált mák, 2 deka fahéj, 3 citrom, 2 narancs, só.

Készítés: A nyújtódeszkán a 112 deka liszt és 3 deka élesztő (amit előbb tejben kelni hagyunk), parányi só és langyos tejjel kemény rétestésztává gyúrunk. 4 részre osztjuk, egy-egy rész cipóba formázzuk, és fél óráig kelni hagyjuk. 30 deka cukrot 4 deci vízzel siruppá főzünk, 1 deka fahéj, 1 citrom, 2 narancs héját reszelve, a tűzön pörköljük. Kevés tejjel és zsemlyemorzsával sűrítjük, és hidegre tesszük. A fenti tésztát késvastagságra kinyújtjuk, a töltelékkel megtöltjük, patkóformára alakítjuk, ha megkeltek, megkent papiroson tojássárgával megkenve kisütjük."

Belga almáskenyér

50 dkg almareszeléket habosra keverünk 30 dkg cukorral, hozzáadunk 10 dkg mazsolát, 5 dkg durvára tört diót, fél citrom reszelt héját, meg késhegynyi fahéjat.

Belekeverünk egy egész tojást, végül 30 dkg lisztet és egy sütőport. Kizsírozott, kilisztezett vékony püspökkenyérformába öntjük / két formába elég! / és megkent fóliával letakarva forró sütőbe toljuk. Mérsékelt tűznél 45 percig sütjük, még melegen deszkára borítjuk. Ha kihűlt, alufóliába csomagolva sokáig eláll.

Berlini krémtorta

Tíz tojás fehérjéből kemény habot verünk, hozzá keverjük két tojásnak a sárgáját, egynegyed kg porcukrot, egynegyed kg őrölt mogyorót és három evőkanál 0-ás lisztet. A kész keveréket vajas formában, három lapban kisütjük.

Krém: hét tojás sárgáját két deka lisztet, 11 deka cukrot, fél liter tejszint, egy darabka vaníliát és kevés rumot jól összekavarunk, és tűzön sűrűre verjük. Ezzel megtöltjük a lapokat, az egészet bevonjuk puncs-, vagy csokoládéjéggel és 10-12 darab gyermekpiskótát keresztben kétfelé vágva, olvasztott cukorral a torta köré ragasztunk.

Bécsi gyűrűfánk

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 3 dkg friss élesztő, 2 púpozott evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 4-4 1/2 dl tej, 4 tojás sárgája, csipetnyi só; olaj a sütéshez; a tálaláshoz: 2 evőkanál rum és 3 evőkanál sárgabaracklekvár.

1 dl langyos tejbe keverjük az élesztőt és a cukrot, majd felfuttatjuk. Ezután összedolgozzuk a liszttel, a tojássárgákkal, a vaníliás cukorral, a sóval és annyi tejjel, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk. Lisztezett deszkán tiszta ruhával letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük, majd 5-6 cm vastag rúddá formáljuk. Ebből 3 cm-es darabokat levágunk, és egészen vékony rudacskákká sodorjuk. Két rudat összefogva fonatot készítünk belőle, majd ezt a fonatot gyűrűformára hajlítjuk. Lisztezett deszkán további 15 percig pihentetjük a gyűrűket. Bő, forró olajban először az egyik oldalukat, majd a másikat is megsütjük, a felesleges olajat lecsöpögtetjük. A rummal ízesített sárgabaracklekvárral tálaljuk oly módon, hogy a baracklekvárt a tésztagyűrűk közepébe öntjük. Ez a fánk csak frissen, forrón jó!

Bécsi rumhab

Hozzávalók: 10 dkg krémtúró, 3 púpos kanál porcukor, 3 dl rum, 3 tojás, a díszítéshez tortadara vagy csokoládéreszelék.

A túrót simára keverjük a cukorral, rummal, tojássárgákkal, majd óvatosan hozzákeverjük a tojások habját. Pohárba vagy tálkákba téve díszítjük, majd jól behűtjük.

Birstorta

Hozzávalók:

¤ 1 kész piskótatorta (venni is lehet és készíteni is), fél deci kávélikőr

¤ A birskrémhez: 35 dkg birsalma, 15 dkg cukor, 2 tasak vaníliás pudingpor, 2-2 dl édes fehérbor és citromlé, fahéj, szegfűszeg

¤ A csokikrémhez: 3 dl tejszín, 6 dkg olvasztott csokoládé, 1 dkg zselatin

¤ A tejszínkrémhez: 3 dl tejszín, 1 dkg zselatinpor

A birskrémhez a meghámozott, apróra vágott birskockákat a cukorral és a fűszerekkel felforraljuk, megfőzzük.

A pudingport a bor felével elkeverjük, a maradék bort a citomlével felforraljuk, hozzákeverjük a pudingot és a birset, majd sűrűre főzzük.

A csokikrémhez a tejszínt habbá verjük, hozzáadjuk a csokoládét és a felmelegített zselatint.

A tejszínkrémhez felverjük a tejszínt és beletesszük a zselatint.

A kihűlt tésztát 4 lapra vágjuk, meglocsoljuk a kávélikőrrel, majd a birs és csokikrémet felváltva csíkokban - nyomózsák segítségével- a lapokra kenjük.

A torta tetejét és oldalát a tejszínkrémmel bevonjuk, és csokidarával díszítjük. 2-3 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Bólyi túrós lepény

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 25 dkg rétesliszt, 17 dkg porcukor (finomabb, ha 25 dkg cukrot tesztek bele), 1 csomag vaníliás cukor, 50 dkg túró, 10 dkg mazsola (lehet 20 dkg is), 2 db tojás, 2 dl tej, 1/2 csomag sütőpor, citromhéj

A lisztet, a porcukrot és a sütőport összekeverjük. Egy közepes nagyságú tepsit a vaj felével kikenünk, majd a cukros liszt felét beleszórjuk. Az áttört túrót egyenletesen elosztjuk rajta, megszórjuk a mazsolával, reszelt citromhéjjal és vaníliás cukorral. Erre hintjük a cukros liszt maradékát, majd az egészet leöntjük a tojással simára kevert tejjel. A vaj maradékát a tetejére morzsoljuk és a forró sütőben öt percig erős lángon, majd takarékon szép pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd kockára vágjuk.

Borított sütemény ananásszal

Hozzávalók: 6 személyre, 1 kisebb ananász, 10 dkg kristálycukor, 2 tojás, 10 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 10 dkg liszt, 2,5 dkg élesztő

Elkészítés: Egy kisebb edényben kis lángon olvasszuk meg a kristálycukrot. Amikor szép sötét aranyszínű, csorgassuk egy magasabb peremű, kerek tortaforma oldalára és aljára. Forgassuk meg a formát úgy, hogy a karamell mindenhol egyenletesen vonja be, majd tegyük félre, amíg megdermed.

Az ananászt gondosan hámozzuk meg, és vágjuk körülbelül 1 cm vastag karikákra. A középső, fás részt távolítsuk el, és minden szeletet vágjunk négyfelé. Helyezzük a gyümölcsöt a karamellel kikent formába. Melegítsük a sütőt 180 C-ra. A tésztához keverjük habosra a vajat egy tálban, öntsük hozzá a porcukrot, és keverjük addig, míg egyenletes, krémes állagú lesz. Ezután adjuk hozzá egyenként a tojásokat. Az élesztőt morzsoljuk a liszthez, és apránként keverjük ezt is a cukros tojáshoz. Az ananász szeletelésekor leesett kisebb darabokat is beleforgathatjuk. Öntsük a tésztát az ananász tetejére a formába, és közepesen meleg sütőben körülbelül 30 perc alatt süssük meg. A sütés vége felé egy hústűt vagy éles kést beleszúrva ellenőrizzük, hogy átsült-e a tészta. Akkor jó, ha szárazon húzzuk ki. A kész süteményt borítsuk egy szép tálalótálra.

Változatok: Egyszerűbben - Karamell nélkül is készíthetjük, ebben az esetben a tésztát kivajazott- lisztezett formába öntsük. Szinte bármilyen gyümölcsöt tehetünk bele: almát, körtét, barackot, cseresznyét, stb.

Tipp: Még finomabb lesz a süteményünk, ha a karamellhez egy kis pohár rumot is keverünk. Könnyebben kivághatjuk az ananászszeletek közepéről a fás részt almamagozóval. Gazdagíthatjuk a tésztát apróra vágott cukrozott gyümölccsel vagy csokoládédarabkákkal is.

Boroskifli

Nyolc darab, előző napi kiflit karikára vágunk, forró zsírba dobjuk, szép zsemlyeszínűre pirítjuk, abba a kerek, mély tálba rakjuk, amelyben a sütőbe tesszük, s amelyben majd fel is adjuk az asztalra. Kimagvazott meggybefőttet, leszűrünk a levéből, a meggyet a kifli közé keverjük 12 dkg daráltmogyoróval együtt. A meggy levét s 3 deci fehérbort öt-hat kanál porcukorral megkeverjük, s a kiflire locsoljuk. Körülbelül félórára fedő alatt betesszük a sütőbe, hogy az egész jól átmelegedjék, s a bor a kiflit átjárja. Négy-öt tojás fehérjéből kemény habot verünk, adunk belé porcukrot, két szelet reszelt csokoládét, a habot a kifli tetejére rakjuk, teljesen beborítjuk vele, s magasan feltornyozzuk. Újra sütőbe tesszük, amíg a hab meg nem sül, szép szint nem kap. Akkora legyen kész, amikor az asztalra kell adni, nehogy a hab összeessék.

Boros rizskrém
50 perc
Nehézség: 1
Hozzávalók: 20 dkg rizs, 25 dkg kristálycukor, 7 dl fehérbor, 8 dkg vaj vagy margarin, 30 dkg málna vagy eper, 2 dl tejszín, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só, kevés porcukor.
Az átválogatott rizst megmosom, lecsöpögtetem és a borban, egy csipetnyi sóval megfőzöm. Ezután belekeverem a vajat, a citromhéjat, a vaníliás cukrot és a kristálycukrot, majd alaposan összekeverem. Ha kihűlt, beleteszem a megmosott, lecsöpögtetett gyümölcsöt, és jól behűtöm. Tálalás előtt a felvert tejszínhabbal és néhány szem gyümölccsel díszítve kínálom.

Borzaska I.
40 dkg liszt, 18 dkg zsír (vaj), 15 dkg cukor, 2 tojás, kb. 1 dl tej, 1 csomag sütőpor, pici só.
A tetejére: 20 dkg baracklekvár, 15 dkg darált dió, 15 dkg cukor. Liszt + zsír + cukor + tej + sütőpor + 2 tojássárgája + só, ebből tésztát gyúrunk. 2 cipóba osztva betesszük a hűtőbe. 1 órányi pihentetés után az egyiket kinyújtjuk, zsírozott tepsibe tesszük. Megkenjük baracklekvárral. Ráhintjük a diót, 10 dkg cukrot. Erre egyenletesen rákenjük a többi cukorral felvert tojáshabot. Ráreszeljük a másik tésztát. Megsütjük. Porcukorral megszórjuk.

Borzaska II.
30 dkg liszt, 20 dkg vaj, 10 dkg hámozott, darált mandula, 15 dkg cukor, 2 tojássárgája, 1/2 dl tejföl, pici só, 1 csomag vaníliás cukor, késhegynyi őrölt fahéj, 75 dkg kimagozott meggy vagy cseresznye.
Elmorzsoljuk a lisztet a vajjal, majd összegyúrjuk a többi kellékkel (gyümölcsöt nem!). Az a jó, ha morzsalékos lesz a tészta. Egy jól kivajazott tortaformát, lazán kibélelünk a tészta felével. Rátesszük a gyümölcsöt. A maradék tésztát erre morzsoljuk. Megsütjük közepes lángon. Kihűlve szeleteljük, porcukorral hintjük.

Borzaska III.
8 dkg liszt, 5 dl tej, 5 tojás, 6 dkg cukor, pici só, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojásból frissen készült vékony metélt tészta nyersen, olaj a sütéshez és vaníliás porcukor a tálaláshoz.
Simára keverjük a cukrot, vaníliás cukrot, lisztet, tojássárgákat 1 dl tejjel. A többi tejet felforraljuk és hozzáöntjük a keveréket. Állandóan kevergetve sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, hozzákeverjük a kemény tojáshabot. Ha kihűlt, kis golyókat formázunk belőle, megforgatjuk a metélt tésztában. Bő, forró olajban rövid ideig, nagyon óvatosan sütjük. Leitatjuk róla az olajat. Vaníliás porcukorral megszórjuk.

Bögrés mákos 1.
Hozzávalók: 1 bögre liszt, 2 csomag sütőpor, 1 késhegynyi őrölt fahéj, 1 bögre darált mák, 1oo g vaj vagy margarin, 1 bögre cukor, 2 tojás, 1 bögre tej, 1oo g ribizli vagy málnalekvár, +1 kb. 3 dl űrtartalmú bögre vaníliás porcukor a szóráshoz
1. Egy közepes méretű kb. 25x35 cm-es tepsit kibélelünk sütőpapírral. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a fahéjjal, 1 csipet sóval és a mákkal.
2. A vajat habosra keverjük a cukorral. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat, és a tejjel váltakozva apránként hozzáadjuk a liszt-mák keveréket. A tepsibe öntjük, a tetejét elsimítjuk, és 18o fokra előmelegített sütőben 40 percig sütjük. (hústűpróba)
3. A tésztát a tepsiben hagyjuk langyosra kihűlni. A sütőpapír segítségével deszkára emeljük. Hosszában kettévágjuk, az egyik téglalapot megkenjük a lekvárral, a másikat a tetejére fektetjük, kissé rá is nyomjuk, és legalább 1 órát pihentetjük, hogy a tészta

magába szívhassa a lekvárt. Szeletekre vagy kockákra vágva a tálra rendezzük. Tetejét megszórjuk vaníliás porcukorral vagy bevonhatjuk csokoládémázzal.

Bögrés mákos 2.
Hozzávalók: 10 dkg vaj, 2 tojás, 2 dl őrölt mák, 2 dl tej, 2 dl liszt, 2 dl cukor, 1 csomag sütőpor, 8 dkg mazsola, 2 db alma, fél citrom.
A mákot, a cukrot, a lisztet, a sütőport elkeverjük, majd belemorzsoljuk a vajat. Tejjel felengedjük, Hozzáadjuk a mazsolát, és az előzőleg lereszelt, citrommal meglocsolt almákat, a tojást. Jól összedolgozzuk, és kivajazott, lisztezett tortaformában sütjük előmelegített sütőben kb. 40 percig. Miután kihűlt, cikkekre vágjuk.

Bögrés mákos 3.
1 egész tojást összekeverünk 1 bögre cukorral, 1 bögre darált mákot adunk hozzá, majd 1 bögre tejet és citromhéjat reszelünk bele. Az anyagokat jól kikeverjük, zsírozott, lisztezett őzgerincformába öntjük. Ha megsült kiborítjuk, vaníliás porcukorral meghintjük.

Bögrés mákos 4.
Hozzávalók: 2 egész tojás, 100g vaj v. Ráma, 1 bögre (kb. 3 dl) cukor, 1 bögre darált mák, 1 bögre tej, 1 bögre liszt, 1 csomag sütőpor, 1 kk. őrölt fahéj, 100 g málna- v. egyéb pikáns lekvár, vaníliás porcukor
A vajat habosra keverjük a cukorral. majd a tojásokkal. váltakozva, apránként hozzáadjuk a lisztet, a mákot és a tejet, végül a sütőport és a fahéjat. jól összedolgozzuk, előmelegített (180 °C) sütőben tűpróbáig sütjük. Ha kihűlt, hosszában elvágjuk, megtöltjük a lekvárral.

Bögrés süti
Hozzávalók: 1 bögre liszt (belekeverve 1 sütőpor), 1 bögre tej, 1 bögre cukor (ezt én kicsit szűkebbre veszem), 1 bögre darált dió, 1 tojás
Az egészet összekeverem, beleöntöm a kis méretű tepsibe és megsütöm. (Előmelegített sütőben 5 perc nagy lángon, majd közepes lángon)
Dió helyett lehet darált mákot, vagy 2 evőkanál kakaót (nem neskakaó) beletenni.

Burgenlandi koszorú
Egyenként kb. 65 kcal/270 kJ
Hozzávalók kb. 65 db-hoz: 275 g liszt, 250 g hideg vaj, 50 g porcukor, 3 tojássárgája
A díszítéshez: 3 tojásfehérje, 250 g cukor, 3-4 ek. sárgabarack lekvár, kevés citromlé
Elkészítés: A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, majd a porcukorral és a tojássárgájával sima tésztává gyúrjuk az egészet. Fóliába csomagolva 1 órán át, pihentetjük a hűtőszekrényben. Azután lisztezett deszkán 2-3 mm vastagra nyújtjuk, és 5,5 cm-es köröket szúrunk ki a tésztából. A lapokat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk. 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük a sütőt.
A tojásfehérjét a hozzáadott cukorral vízgőz fölött kemény habbá verjük. A csillagvégű nyomózsákba töltött masszából a lapocskák külső peremére szorosan egymás mellé pöttyöket nyomunk. A koszorúkat 12-15 perc alatt aranysárgára sütjük.
Hagyjuk kihűlni. A lekvárt kevés citromlével felmelegítjük, szitán átsimítjuk, és a koszorúk közepébe töltjük. Hagyjuk megszáradni.

Búbos-torta (olcsó és jó)
Hat tojás sárgáját 18 deka porcukorral jól elkeverünk, egy citrom levét és héját, 10 deka burgonyalisztet lassan hozzákeverünk, ezután a hat tojás kemény habja jön bele. Vajjal kikent formában megsütjük. Ha kihűlt, két-három részre vágjuk és megtöltjük.
Töltelék: egynegyed liter tejbe egy rúd vaníliát, két evőkanál finomlisztet elkeverünk, és folytonos keverés közben sűrű péppé főzzük, de ne legyen csomós. 14 deka vajat, 14 deka

cukorral habosra keverünk. Ha a pép teljesen kihűlt, a vajjal összekeverjük, és a tortát megtöltjük. A tetejére is ebből a krémből kenjünk és cukros, durván tört mandulával meghintjük.

Burgonya pogácsa

Négy-öt nagyobb burgonyát héjában megfőzünk, leszűrjük, s még forrón szitán áttörjük. Ha kihűlt, két-három kanál liszttel, két tojássárgája és kevés sóval összegyúrjuk, kinyújtjuk ujjnyi vastagságra, s egy kisebbfajta fánkszúróval pogácsákat szurkálunk ki belőle, és forró zsírban kisütjük.

Burgonyás keksz

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 20 dkg főtt, áttört burgonya (tisztán mérve), 20 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 1 dl tejföl, 1 db egész tojás, 1 zacskó sütőpor, 1 mokkáskanál só, 1 zacskó vaníliás cukor.

A meghámozott, még forrón áttört burgonyát összedolgozom a liszttel, a margarinnal, a porcukorral, a tojással, a tejföllel, a sóval és az összes fűszerrel. Sima tésztának kell lennie. Egy cipóba formázom, és legalább egy órán keresztül pihentetem a hűtőszekrényben. Ezután lisztezett deszkán egy-két milliméter vastagságúra nyújtom. Derelyemetszővel tetszés szerinti kis alakzatokat szabok belőle, majd sütőlemezre teszem és az előmelegített, forró sütőbe tolom. Közepes lángon megsütöm.

Dobozban sokáig elálló keksz, amit többféleképpen lehet tálalni: vagy egyet-egyet lekvárral összeragasztunk, vagy darabonként az egyik felét kevés olvasztott csokoládéba mártjuk, vagy csak egyszerűen, magában, minden nélkül.

Elkészítési ideje: kb. 120 perc.

Burgonyás linzer

Hozzávalók: 20 dkg zsír, 20 dkg cukor, 20 dkg főtt áttört burgonya, 50 dkg liszt, fél citrom reszelt héja, 1/2 csomag sütőpor, 1 egész tojás, lekvár.

Elkészítése: A zsírt a cukorral és a tojássárgájával kikeverjük, hozzáadjuk a főtt áttört burgonyát, a lisztet, a citromhéját, a sütőport, és jól összegyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk, kis pogácsákat szaggatunk, minden második tészta közepét gyűszűnyi nagyságúra kiszúrjuk. Tojásfehérjével megkenjük, cukorral megszórjuk és kisütjük.

Ha elkészült, lekvárral összeragasztunk egy simát egy lyukassal. Figyelem: Vigyázzunk a burgonyával, mert némely fajta, lágyabb tésztát ad!

Ha islert akarsz készíteni, akkor a második tésztát nem kell kilyukasztani, és a kenés is elmarad. Ha megsült, csokimázzal bevonod!

C - CS

Citromfelfújt

Hozzávalók: két csésze cukor, hat tojás, fél csésze forró víz két evőkanál citromlé, egy citrom reszelt héja és két csésze liszt.

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáöntjük a forró vizet, a citromlevet és a citrom reszelt héját meg a lisztet és végül a tojások keményre vert habját. A masszát formába öntjük, és közepes lángon negyvenöt - ötven percig sütjük. Hidegen és melegen is tálalható, gyümölcsszörppel.

Citromkrém

Hozzávalók: 6 dkg vaj, 4 dkg átszitált porcukor, 2-3 finomra reszelt citromhéj

Elkészítése: Elektromos habverővel a vajat a porcukorral addig verjük, amíg könnyű nem lesz. Ekkor belekeverjük a citromhéjat, és a géppel még legalább 2 percig verjük, hogy jó habos legyen.

Citromos joghurtkrém

Kell hozzá: 1 nagy citrom leve és reszelt héja, 3 - 4 kanál cukor, másfél pohár natúr joghurt, 1 csapott evőkanál zselatin, másfél deci habtejszín.
A cukrot és a citromlét addig melegítem, amíg fel nem oldódik a cukor. Hozzáadom a hideg vízben felpuhított zselatint, leveszem a tűzről. Ha már langyos, hozzáadom a joghurtot és a felvert tejszínt. A krémet desszertpoharakba öntöm.
Nagyon finom a következőképpen elkészített kompóttal:
400 g cseresznye, egy csipet fahéj + gyömbér, kevés őrölt vanília, 1 tk liszt vagy étkezési keményítő, ízlés szerint cukor és citromlé. A gyümölcs 2/3 részét összeturmixolom, 4 ek. vízben 5 percig főzöm, hozzáadom az ízesítőket és a maradék négybe vágott cseresznyéket és egy kis keményítővel (kis vízben elkeverve) felforralom. Ha kihűlt, a krémre öntöm. (A legjobb friss cseresznyéből és meggyből) Kicsit macerás az elkészítése, de nagyon finom. Tehetsz bele egy kis cseresznyepálinkát is.

Cognac-torta

Huszonhat deka vajat, négy tojást és három tojás sárgáját, 24 deka cukrot, kis citrom héját habosan elkeverünk. Adjunk hozzá négy kanál jó cognacot, két kanál sherryt és 24 deka rizslisztet és süssük ki a tortát középhő melegnél. Másnap vágjuk ketté, kenjük be málnazselével, és a tetejére adjunk krémet: egy negyed liter tejszínhab, két tojás sárgája, két kanál cognac, és cukor, ízlés szerint.

Costatta (Olaszország)

Feketeribizli lekvárral rácsos linzert készítünk, a tetejét megszórjuk durvára őrölt mandulával. A megsült süteményt tejszínhabbal díszítjük.

Cseresznyés korongok

Hozzávalók: 12 2 dkg búzacsira, 3 dkg búzaliszt, 1 evőkanál tej, 6-8 db Polisett, 1/2 citrom héja, késhegynyi sütőpor
Elkészítés: a lisztet összekeverjük a sütőporral, a búzacsírával, majd az egészet elmorzsojuk a margarinnal. Belegyúrjuk a tojást a reszelt citromhéjat és a tejben feloldott Polisettet. Pihentetés után kinyújtjuk, és kisméretű szaggatóval kiszúrjuk.
Minden korongra teszünk egy-egy szem kimagozott cseresznyét. Majd előmelegített sütőben világos pirosra sütjük.

Cukorszalámi

25 deka finomra őrölt héjas mandulát, 21 deka cukrot, 1 evőkanál lisztet és 1 csomag Váncza-vanilincukrot 1 egész citrom levével összekeverünk, azután 2 tojás fehérjéből vert kemény habot adunk hozzá. A cukortömeget kevés alkörmössel pirosra festve még 7 deka apró kockára vagdalt hámozott mandulát dolgozunk hozzá. Szalámi vastag rudat formálunk, melyet kevés kakaóval kevert porcukorral szórunk be. Pár napra szabad levegőn száradni hagyjuk, vagy egész langyos sütőben pár óra alatt kiszárítjuk. Szeletelés száradás után.

Császármorzsa 1.

Hozzávalók: 1/2 l tej, 4 db tojás, 4 evőkanál cukor, 2 bögre (2,5 dl-es) búzadara, 2 evőkanál olaj, sárgabarackdzsem, só, reszelt citromhéj.
A tejbe beletesszük a 4 db tojást, a cukrot, sót, és annyi búzadarát keverünk el benne, hogy közepesen lágy masszát kapjunk. Ha lehet, reggel keverjük össze, és konyharuhával

lefedve estig hagyjuk állni. Este egy lábosban megforrósítjuk a zsiradékot, beleöntjük a közben alaposan megdagadt daramasszát, és fedő nélkül, gyakori kevergetés mellett sütjük előbb nagy, majd takaréklángon addig, amíg a darabos massza szét nem hullik. (Tűzálló tálban sütőben is megsüthetjük, de akkor nem olyan zamatos.) Sárgabarack dzsemmel tálaljuk, de vaníliás cukorral meghintve is nagyon finom.

Császármorzsa 2.

Hozzávalók: 30 dkg búzadara, 10 dkg liszt, 5 dkg mazsola, 4 db tojás, 1/2 l tej, 4-5 evőkanál olaj, vagy margarin a tepsibe.

Mielőtt elkezded az anyagokat összekeverni, a sütőt begyújtom, kevés olajjal beteszem a tepsit melegedni!

A darát, lisztet, tejet, és a tojás sárgáját, mazsolát összekeverem! Ha nem sietsz, beteheted a hűtőbe pár órára, de nem kötelező! Felverem a tojásfehérjét, majd összekeverem a darás keverékkel. Ezután az egészet beleöntöm a forró tepsibe, majd addig nem bántom, amíg az alja nem kezd pirulni! Ha kicsit lepirult felkaparom, felaprítom, sütöm tovább! Időnként megkeverem, aprítom! Addig sütöm, amíg kellően megpirul, illetve kiszárad! Porcukorral, vagy baracklekvárral tálalom!

Császármorzsa - Túros Lukács módra

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 6 db tojás, 8 dl. Tej, 1/2 citrom, 20 dkg zsír, 5 dkg mazsola, 20 dkg cukor, só, 40 dkg tetszés szerinti töltelék

10 dkg zsírt tálban 6 tojássárgájával, 5 dkg cukorral, 1/2 citrom levével, reszelt citrom héjával, csepp sóval jól kikeverjük. A 6 tojásfehérjéből 5 dkg porcukorral kemény habot készítünk. A habot a tejjel és a liszttel óvatosan belekeverjük a masszába. A megmaradt zsírt zománcos tepsibe tesszük, felforrósítjuk, és a kész masszát a tepsibe öntjük. Jó meleg sütőben sütjük, sütés közben többször alányúlunk a lapáttal, amitől összetörik. Ha teljesen megsült, tálba vagy lábosba öntjük a megmosott, megtörölt mazsolát belekeverjük, a megmaradt cukorral beszórjuk, reszelt citromhéjat teszünk rá, és összekeverve melegvízre állítjuk, letakarjuk és melegen töltelékkel tálaljuk.

Császármorzsa (2 személyre)

1 tojást elkeverünk 1 dl tejjel, kevés cukorral, reszelt citromhéjjal. Annyi búzadarát teszünk hozzá, hogy palacsintatésztaszerűen folyós legyen. Kb. 1-2 órát állni hagyjuk, majd egy lábasban kevés olajat forrósítunk. Erre ráöntjük a masszát és, időnként megkevergetjük, míg morzsáira nem esik szét. Kompóttal vagy lekvárral tálaljuk.

Császármorzsa másként

14 dkg vajat simára keverünk, hozzáteszünk kevés sót és fél citrom apróra vágott héját. Aztán lassan hozzákeverünk 3 tojássárgáját, 10 dkg cukrot, 15 dkg lisztet és 2,5 dl tejet. 5-6 dkg vajat tepsiben felolvasztunk, beleöntjük a tésztát, és 45 percig sütjük. Tetszés szerinti darabokra szedjük és megcukrozva tálaljuk.

Cseh pisztolyos süti

Habosra keverünk 50 dkg Ráma margarint 4 egész tojással, 50 dkg porcukorral, 4 csomag vaníliás cukorral, egy csipet sóval. Majd hozzáadunk kb. 80-90 dkg finomlisztet, melybe belekevertünk 2 csomag sütőport.

Ezt a masszát elfelezem: egyik felébe kerül 10 dkg kókuszreszelék (apróbb kivitelű), másik felébe pedig 4 evőkanál átszitált kakaó (sötétebb). A masszát addig kell gyúrni, míg el nem válik a kezünktől. Ha még úgy látjuk, tehetünk hozzá 10-20 dkg lisztet, de vigyázzunk arra, hogy a pisztolyból nem tudjuk kinyomni a tésztát, ha túl kemény lenne. Könnyebb dolgoznunk a lágyabb tésztával.

Egyébként ez egy linzer tészta, ha nincs ez a cseh pisztolyunk (ami régen fémből készült, örök életre, manapság csak műanyagot lehet kapni, nem tudom mennyi az élettartama), akkor bármilyen figurákkal ki lehet szúrni a tésztát elnyújtás után.
Olajjal kikent tepsire tesszük, és közepes lángon sütjük. Gyorsan sül, vigyázz! Könnyebb, ha egyszerre teszel be barna és sárga figurákat, mert a sárgán könnyebb megállapítani, hogy mikor jó!

Cserkészkenyér
20 deka porcukrot 1/2 csomag Váncza vanilincukorral és 4 egész tojással habosra keverünk, majd 1 szelet reszelt főzőcsokoládét, 20 deka préselt apróra vágott fügét, 5 deka durván vagdalt dióbelet, 10 deka világos, apró darabokra vágott birsalmasajtot, 5 deka vagdalt mazsolát és legvégül 1/2 csomag V.-sütőporral kevert 15 deka lisztet adunk hozzá. Hosszú, keskeny, zsírozott, lisztezett formában sütjük. Tartós, kedvelt édesség gyerekeknek és borhoz felnőtteknek.

Csigakeksz
Hozzávalók: 2 db tojás, 2 csapott evőkanál kakaó, 8 dkg kristálycukor, 15 dkg vaj, 23 dkg finomliszt, 2 dkg étkezési keményítő, 1 csomag sütőpor
Az elkészítés: A cukrot a vajjal habosra keverjük, és apránként beledolgozzuk a tojásokat, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a keményítőt és az egészet rugalmas lágy tésztává gyúrjuk.
Kettéosztjuk a tésztát, és az egyik felébe beledolgozzuk a kakaót, majd a cipókat kb. 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.
Az egyik tésztát kb. 15x12 cm-s lappá nyújtjuk, megkenjük a tetejét hidegvízzel, és a másik tésztát is kinyújtjuk, és egymásra fektetjük őket, a hosszabb felénél kezdve a dupla tésztát feltekerjük, és legalább 2 órára visszatesszük a hűtőbe.
A tésztát 1/2 cm vastag szeletekre vágjuk és előmelegített sütőben (kb. 180 fok) 8-10 percig sütjük. Akkor jó, ha a széle pirulni kezd. Amikor megsül kemény lesz, de fémdobozban megpuhul.

Csodatorta
Hozzávalók:
A tésztához: 3 tojás, 22 dkg porcukor, 7.5 kanál víz (régimódi, öblös evőkanál), 7 dkg darált dió, 15 dkg liszt, 1 csomag sütőpor.
A krémhez: 6 dkg darált dió, kb. fél dl tej, 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, kevés rum vagy konyak.
A mázhoz: 6-7 evőkanál cukor, 3 evőkanál erős kávé (vagy ugyanannyi víz, és egy kanál nescafé), 1 evőkanál kakaópor (én e helyett is neskakaót szoktam használni) vaníliás cukor, 3 dkg vaj.
Elkészítés: A három tojás sárgáját kikeverjük a cukorral, majd kanalanként hozzákeverjük a vizet, apránként a sütőporral elkevert lisztet, a darált diót, végül a tojások habját. Kikent tortaformában sütjük, mint a piskótát.
A diót leforrázzuk a tejjel. A vajat kikeverjük a cukorral és beledolgozzuk a többi hozzávalót. A kihűlt tésztát a szokásos módon megtöltjük.
A máz hozzávalóit a vaj kivételével, állandó keverés mellett addig főzzük, amíg sima, egynemű massza lesz. A tűzről levéve hozzátesszük a vajat, és bevonjuk vele a tésztát. Gyorsan keményedik, de jól melegíthető.

Csokicsók
(egyenként 100kcal/420 kJ)

Hozzávalók kb. 55 db-hoz: 210 g sötét bevonó csokoládé, 140 g vaj, 210 g porcukor, 280 g őrölt mogyoró
A díszítéshez: kb. 55 szem tisztított mogyoró, porcukor
Elkészítés:
- A csokoládét lereszeljük. A vajat a porcukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a mogyorót és a csokoládét, és az egészet gyorsan sima tésztává gyúrjuk.
- 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük a sütőt.
- A tésztából nedves, hideg kézzel 2-3 cm-es golyókat formázunk és mindegyikbe egy-egy szem mogyorót nyomunk.
- A golyókat sütőpapírral bélelt lemezre rakva 15-20 percig sütjük a sütőben. A kihűlt csókokat meghintjük porcukorral
Ötlet: Tartsunk a golyók fölé keskeny csíkokra vágott papírt, és szórjuk rá a porcukrot.

Csokis rizstorta
A tésztához: 25 dkg étcsoki, 5 dkg vaj (margarin), 8 dkg puffasztott rizs.
Töltelékhez: 2 csomag vaníliás pudingpor, 7,5 dl tej.
A tál kikenéséhez: 1 ek. olaj.
Az összetört csokit a vajjal mély tűzállóban 600 W-n 3 perc alatt, néhányszor megkeverve, megolvasztjuk.
A puffasztott rizst beleszórjuk, jól összekeverjük. Belenyomkodjuk egy kerek jénaiba, úgy hogy 2 ujjnyi pereme is legyen. Legalább 1 órára hűtőbe tesszük.
A pudingport a tejjel mély jénaiban habverővel simára keverjük, és 600 W-on 6 percig mikrózzuk. Utána azonnal a tortára öntjük, megvárjuk, míg megdermed. Csokidarával megszórjuk. Tölthetjük édes túrókrémmel vagy valamilyen gyümölccsel kevert pudinggal.

Csokoládé fondü
20 perc
Nehézség: 1
Hozzávalók: 15 dkg étcsokoládé, 2 dl tejszín, 1 teáskanál burgonyaliszt (vagy búzakeményítő), kevés cukor, csipetnyi só.
A tejszínt és a darabokra tördelt csokoládét kis lábosba teszem, és folytonos keverés közben felolvasztom. Ha a csokoládé már teljesen folyós, ízlés szerint hozzákeverek kevés porcukrot és sót, majd belekeverem a közben 2 evőkanál vízben simára dolgozott burgonyalisztet. Folytonos keverés közben sűrűre főzöm. Ha a csokoládés massza már teljesen egynemű, átöntöm egy asztali, spirituszlángon tartható, lehetőleg teflonozott, nyeles serpenyőbe vagy fondükészlet serpenyőjébe, és a lángot meggyújtva alatta, éppen csak forráspontig hevítve kínálom. Hosszú fondüvillára szúrva lehet belemártogatni piskótakockákat, megfőzött fél diószemeket, kimagozott, felkockázott keményebb befőttet, birsalmasajtot vagy beszáradt, megcukrosodott, felszeletelt lekvárt. Rendkívül finom, de nagyon hizlaló gyerekcsemege!

Csokoládéhab
30 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 25 dkg csokoládé, 6 egész tojás, 2 dl tejszín, fél csésze kimagozott meggy (vagy meggybefőtt).
A csokoládét apróra töröm, és kis lábosba téve gőz fölött felolvasztom. Ha langyosra hűlt, a tojássárgájával simára keverem, majd óvatosan átforgatom a külön felvert tojásfehérjével is. Mély üvegtálkákba vagy talpas poharakba osztva legalább fél napig hűtöm, és a felvert tejszínhabba belenyomkodott meggyszemekkel díszítve tálalom.

Csokoládékuglóf

120 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 15 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg főző- vagy étcsokoládé, 10 dkg porcukor, 5 egész tojás, 10 dkg darált mandula, 5 dkg zsemlemorzsa, csipetnyi só a tésztához, a tetejére 4 evőkanál rum, 10 dkg étcsokoládé, 3 evőkanál sárgabaracklekvár, 2 dkg vaj és kevés liszt a formához.

A tojássárgákat habosra keverem a cukorral, majd hozzáadom a puha vajat és a gőzön felolvasztott, de már nem meleg csokoládét, és tovább keverem. Ezután a darált mandulát, a sót és a zsemlemorzsát is hozzáadva, óvatosan beleforgatom a tojásfehérjékből vert kemény habot. Egy kuglófformát a vajjal vastagon kikenek, kevés liszttel meghintem és beleöntöm a masszát. Tetejét szépen elsimítom, majd az előmelegített, forró sütőben közepes lángon megsütöm. Ha a teteje idő előtt megbarnulna, ráteszek egy papírlapot, és tovább sütöm. Ha megsült, a szélét egy késsel ellazítom a forma oldalától, és deszkára borítom. Még melegen rálocsolom a rumot. Egy órányi várakozás után megkenem a kevés vízzel hígított sárgabaracklekvárral, végül pedig úgy locsolom meg az olvasztott csokoládéval, hogy szabálytalan formájú csíkok legyenek a kuglóf teljes nagyságában. Ha már kihűlt, ráborítok egy folpackot, és a hűtőszekrényben kicsit lehűtöm. Cikkeket vágok belőle, mint a tortából szokás. Nagyon finom mellé a keményre vert tejszínhab (amit én sohasem szoktam édesíteni).

Csoki-torta (nagycsalád részére)

Tészta: 10 tojás sárgáját 10 evőkanál cukorral és 3 evőkanál kakaóval habosra keverjük. 10 tojás fehérjét kemény habbá verjük, lazán a tojássárgás masszához keverem - óvatosan - majd 7 -8 evőkanál félfogós lisztet és 1 csomag sütőport adok hozzá.

Közepes tűznél sütöm tűpróbáig. (Én ezt 2 adagban sütöm ki, sokkal nagyobb lesz, utána mindkét lapot félbe vágom, így 4 sor tészta és 3 sor töltelék lesz a végén.)

Krém: 2 csomag csokoládés Dr.Oetker pudingport, 7 púpos evőkanál cukrot, 1 púpos evőkanál kakaóport (sötét színű, ha van) összekeverek, és 7 deci tejben megfőzöm.

Kihűlés után habosra kavarom 25 dkg Ráma margarinnal. Ezzel a krémmel kenem meg a tortát kívül-belül, majd csoki-reszelékkel megszórhatjuk a tetejét és az oldalát.

Csokoládépatience

20 deka porcukrot és 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot 4 tojás fehérjének jó keményre vert habjához könnyedén hozzákeverünk, majd e habtömeghez még 12 deka sima lisztet és 2 deka reszelt csokoládét keverünk. Papírzacskóból vagy nyomózsákból vajazott lemezre karikát, betűket, ókat, szíveket, négyszögeket stb. nyomunk és pár órára langyos helyre tesszük nyugodtan pihenni. Később enyhe sütőben szárítjuk. Igen alkalmas karácsonyfadísznek is.

Csokoládépuding gazdagon

45 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 1 zacskó csokoládés pudingpor, 5 dl tej, 10-12 dkg cukor, 5 dkg főzőcsokoládé, 2 dl tejszín, 1 evőkanál csokoládés tortadara vagy csokoládéreszelék.

A pudingot a zacskón lévő előírás szerint elkészítem, majd ha már nem nagyon forró, belekeverem az apróra tört csokoládét. Vízzel kiöblített formákba adagolom, és jól lehűtöm. Közvetlenül a tálalás előtt a tejszínt kemény habbá verem, majd a puding tetejére halmozom, és rászórom a csokoládédarát.

Csokoládés babtorta
20 deka nagyszemű szárazbabot előző este beáztatunk, másnap puhára főzzük, és finomra passzírozzuk. 4 tojássárgáját 15 deka cukorral habosra keverünk, azután 3 szelet csokoládét, 1/2 citrom reszelt héját és levét, 1/2 csomag Váncza-sütőport és az átpasszírozott babot adjuk hozzá. Legvégül a 4 tojásfehérje keményre vert habját adjuk hozzá könnyedén keverve. Vajazott, lisztezett tortaformában közepes tűznél sütjük meg. Kettévágjuk, és vajas csokoládékrémmel töltjük.
Felszolgáláskor vanilin - tejszínhabbal vonjuk be, és a tetejére kis csokoládé-pralinékat rakunk ki.

Csokoládés füge-csemege
Hozzávalók: 25 dkg füge (darálva vagy apróra vágva), 12 dkg csoki, 6 dkg porcukor, 1/2 dl rum, reszelt csoki
Az alapanyagokat összegyúrjuk, rudacskákat formálunk belőle, és a reszelt csokiba forgatjuk.

Csokoládés karácsonyfadísz
Hozzávalók. 3 tojás fehérje, 15 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dkg csokoládé, 20 dkg darás liszt.
A keményre felvert tojáshabba belekeverjük az átszitált porcukrot, a vaníliás cukrot, a reszelt csokoládét, meg a lisztet. Mindezt könnyedén összekeverjük. A tésztát csővel ellátott nyomózsákba tesszük, és kikent tepsibe koszorúként vagy más figurákat nyomunk belőle. Meleg sütőben lassan sütjük.

Csokoládés keksz
50 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 25 dkg liszt, 15 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg cukor, 10 dkg reszelt főzőcsokoládé, 10 dkg darált mandula, 2 egész tojás, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 csapott mokkáskanál őrölt szegfűszeg, csipetnyi só.
A vajat habosra keverem a cukorral és a tojásokkal, majd a fűszereket is beletéve, a liszttel, a reszelt csokoládéval és a mandulával szilárd tésztává gyúrom. Legalább 3 órán keresztül pihentetem, de az sem baj, ha előző nap készítem el.
Lisztezett deszkán fél centi vastagra nyújtom, és tetszés szerinti formákat szúrok ki belőle. Alufóliával bélelt tepsire teszem a kis kekszeket és előmelegített, forró sütőben 10-12 percig sütöm. Még melegen óvatosan leveszem a sütőlemezről, és szétterítve hagyom kihűlni.

Csokoládés kuglóf
150 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 25 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 1 dl tej, 12 dkg vaj vagy margarin, 6 dkg porcukor, 5 dkg főzőcsokoládé, 4 tojássárga, 6 dkg mazsola, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só, a tetejére kevés cukrozott neskakaó.
Az élesztőt fél dl tejben szétmorzsolom, és egy teáskanál cukorral elkeverem, majd langyos helyen felfuttatom. A lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojássárgákat, a megreszelt csokoládét és csipetnyi sót a felfutott élesztővel alaposan összedolgozom, lassanként adva hozzá a maradék tejet, és végül a mazsolát is beledagasztom. A tésztát kikent kuglófformába teszem és hagyom kelni. Ha duplájára nőtt, akkor előmelegített, forró sütőbe téve közepes lángon megsütöm, majd még melegen kiborítom a formából, és cukrozott kakaóporral meghintem. Csak akkor vágom fel, ha teljesen kihűlt.

Csokoládés lekkerli

Hozzávalók kb. 60 db-hoz:

A tésztához: 2 tojásfehérje, 200 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 jókora csipetnyi fahéj, 175 g őrölt mogyoró, 100 g reszelt keserű csokoládé

A bevonathoz: 100 g sötét színű bevonó-massza

Előkészítés: 30 perc

Pihentetés: 2 óra

Sütés: kb. 15 perc sütőlemezenként

Kikészítés: 15 perc

Elkészítés: A tojásfehérjét verjük fel kemény habbá. A cukrot keverjük el a vaníliás cukorral, a fahéjjal, az őrölt mogyoróval és a reszelt csokoládéval. Ezt a keveréket adjuk hozzá a habhoz, és az egészet dolgozzuk össze kemény tésztává. Utána göngyöljük fóliába, és kb. 2 órára tegyük hideg helyre.

Melegítsük elő a sütőt 200 fokra (gáznál 4-es fokozat). Cukorral megszórt gyúródeszkán nyújtsuk ki a tésztát kb. 5 mm vastagra.

A tésztából szaggassunk ki kb. 4 cm-es átmérőjű korongokat, és helyezzük a sütőpapírral bélelt sütőlemezre, és kb. 15 percig süssük. Tésztarácson hagyjuk kihűlni. A bevonó-masszát olvasszuk fel forró vízfürdőn. Ebbe félig mártsuk be a lekkerliket, majd tésztarácson hagyjuk megszáradni.

Csokoládés piskótakrém

Húsz deka vajat huszonöt deka puhított csokoládéval jól kikeverünk és tíz deka porcukorral, és három tojás sárgájával továbbkeverjük. Egy doboz gyermekpiskótának a felét lerakjuk egy tálra, rákenjük a krém felét, ráhelyezzük a többi piskótát, rákenjük a többi krémet, és oldalt is bevonjuk vele. Meghintjük csokoládédarával. Használat előtt négy óráig állni hagyjuk.

Csokoládés szélkerék

Hozzávalók kb. 40 db-hoz: 175 g vaj vagy margarin, 175 g cukor, 1 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, 350 g liszt, 1 csomag sütőpor (20 g), 3 ek. kakaópor (minél sötétebb, annál jobb), kevés felvert tojásfehérje

Sütési hőmérséklet: 190 C fok

Elkészítés: A vajat vagy margarint a cukorral habosra keverjük, Hozzáadjuk a tojást és a vaníliáscukrot, majd beledolgozzuk a sütőporral elkevert lisztet. A tésztát két részre osztjuk, és az egyik felébe belegyúrjuk a kakaóport. Egy-egy cipót formálunk belőlük, majd fóliába csomagoljuk és lehűtjük.

A szélkerékformák elkészítéséhez a fehér és a csokoládés tésztát egyforma téglalapokká nyújtjuk. A fehéret bekenjük tojásfehérjével, és ráhelyezzük a csokoládés tésztát. Ez utóbbit is bekenjük tojásfehérjével. Feltekerjük, mint egy piskótatekercset, majd fóliába tesszük és lehűtjük. Fél cm-es szeletekre vágva tepsibe fektetjük, és kb. 8-10 percig sütjük

Csokoládés tészta

Tizenkét dkg vajat, két szelet csokoládét (puhítva), 16 dkg cukrot egy lábasban tűzön simára keverünk, közben teszünk bele 8 dkg darált, héjas mandulát. Ha kihűlt, adunk hozzá négy tojás sárgáját, 6 dkg lisztet és 6 tojás kemény habját. Ujjnyi vastagon tepsibe öntjük. A tetejét héjazott, csíkokra vágott mandulával hintjük be, és világosra sütjük. Hidegen hosszú csíkokra vágjuk.

Csokoládésütemény
Hat tojás sárgáját 14 dkg cukorral habosra keverünk, azután hozzáadunk 15 szem finomra tört pörkölt-kávét, egy szelet őrölt csokoládét, kis darab finomra vágott citronádot, 14 dkg őrölt mandulát. Jól elkeverjük, azután beléadjuk a hat tojás fehérjének habját, ujjnyi vastagon tepsibe öntjük, ha megsült, szögletes darabokra vágjuk. Ha kihűlt a tészta, kettévágjuk, csokoládékrémmel töltjük oly vastagon, mint a tészta, tetejét is krémmel kenjük be, és őrölt mandulával behintjük.
Sennyey Anna grófnő

Csokoládétekercs
Tizennégy deka cukrot nyolc tojás sárgájával habosra keverünk, aztán adunk hozzá 14 dkg reszelt csokoládét, két kanál lisztet és nyolc tojás kemény habját. Lassú tűznél megsütjük egy közép-nagyságú tepsiben, s ha kihűlt a tészta, fél liter tejszínből kemény habot verünk, vaníliás cukorral ízlés szerint megédesítjük, és a tésztát megtöltjük a habbal. Óvatosan összesodorjuk, és jégre tesszük. Tálalás előtt ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Csokoládé-torta 1.
Tizenkét deka vajat kikeverünk, adunk hozzá nyolc tojás sárgáját, hat-nyolc evőkanál cukrot, majd 18 deka puhított csokoládét, tört vaníliát, 14 deka hámozott, darált mandulát s végül nyolc tojás kemény habját.
Töltelék: 12 deka cukrot két egész tojással és két tojás sárgájával tűzön krémmé főzünk, ez alatt 20 deka vajat három szelet csokoládéval habosra keverünk, ha a krém kihűlt, a vajas csokoládét hozzákeverjük. A tortát két részre osztjuk és megtöltjük krémmel, tetejét is bevonjuk vele, és villával húzott hullámos vonalakkal cifrázzuk.

Csokoládé-torta 2.
Nyolc tojás sárgáját nyolc kanál vaníliás cukorral habosra keverünk, három szelet reszelt csokoládét, két kanál lisztet, nyolc deka abált, darált mandulát és nyolc tojás habját keverjük hozzá. Négy részben megsütjük. Töltelék: 10 deka cukorból szirupot főzünk, 10 deka őrölt, pörkölt mogyorót, - ha a szirup kihűlt - beleteszünk és még négy szelet lágyított csokoládét. Tizenkét deka vajat három tojás sárgájával jól elkeverünk, s ha a krém teljesen kihűlt, a vajjal összekeverve, a lapokat megtöltjük, csokoládéöntettel bevonjuk.

Csokoládé-torta 3.
14 deka vaj, 28 deka vaníliás cukor, 2 egész tojás és 4 sárgájával fél óráig habosra kavartatik. Azután 28 deka tisztított, darált mandula, 3 szelet lágyított csokoládé, 3 és fél deka-zsemlyemorzsa, és 4 tojás kemény habja jön még hozzá keverve, s egészben megsütve. 8 deka cukrot egy kis csésze vízzel sűrűre főzünk, 2 szelet sütőben lágyított csokoládéhoz keverjük, kis dió nagyságú vajjal együtt szép simára elkeverve, a tortát ezzel a mázzal bevonjuk.

Csokoládé-torta, jó és nem drága
Hat tojás sárgáját hat tetézett evőkanál porcukorral habosra keverünk, aztán hozzáadunk három evőkanál törött diót, egy evőkanál lisztet, két evőkanál zsemlyemorzsát és két kávéskanál kakaót, végül a hat tojás fehérjének keményre vert habját.
Tortasütőbe téve lassú tűznél megsütjük, ha kihűlt, a következő töltelékkel megtöltjük: 15 deka jó csokoládét meleg sütőbe megpuhítunk, hozzáadunk három evőkanál porcukorral előzőleg habosra kevert 15 deka teavajat, ezt simára keverjük és a három részre felvágott tortát bőségesen, megtöltjük vele. Aki nagyon töltve nem szereti, vagy takarékoskodni akar, behúzhatja vele a torta külsejét is, s akkor a csokoládémáz feleslegessé válik.

Csúsztatott palacsinta

Három tojás sárgáját, három kanál lisztet, három deka vajat jól kikeverünk, három tojás kemény habját és annyi tejet adunk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta legyen. Csak egyik oldalát sütjük meg a palacsintasütőben, tálra csúsztatjuk és megtöltjük vagy darált sűlthússal, vagy paprikás tejfeles gombával, egy sor töltelékkel, egy sor tésztával, ha kész, sütőben összemelegítjük, reszelt sajttal tálaljuk.

D

Darafelfújt

Jégbe hűtünk 4 tojás fehérjét meg két evőkanál vizet, és kemény habot verünk belőle. óvatosan, nehogy összetörjön, közé keverünk 4 evőkanál cukrot, a tojások sárgáját meg 8 evőkarnál búzadarát. Kizsírozott, kilisztezett kb. kétliteres tűzálló edénybe öntjük, és a sütőben megsütjük. Végül - a szélein körben - leöntjük egy fél liter édes, vaníliás tejjel, és a sütőbe visszatolva csak addig sütjük, míg a tejet a felfújt magába szívta. Ettől pehelykönnyűvé válik. Málnaszörppel vagy befőttel kínáljuk.

Darakoch vanília öntettel

Hozzávalók: 2 l tej, 10 ek cukor, 6 ek. búzadara, 2 ek. kakaópor (natúr) esetleg több, ha nem színezi eléggé (kakaó minőség), 4 db tojás, 2 csomag vanilin cukor, 1 db citrom reszelt héja

1 l tejből, a darából, 6 ek cukorból, egy csipet sóval, ciromhéj felével tejbegrízt főzök (én hideg tejbe keverem el, amit kell: nem csomósodik, ha keverem is néha, és kevésbé kap oda, mert mire felforr már szinte kész is) a kakaót 2 ek cukorral, pici vízzel felfőzöm

A tojások habját keményre felverem és óvatosan, a még forró grízhez vegyítem. A gríz felét vízzel kiöblített jénaiba öntöm (cifrázni lehet úgy, hogy a tál egyik sarka alá teszek valamit addig, amíg a másik felét is bele nem öntöm, így ferde lesz). A maradékhoz hozzákeverem a kakaót, óvatosan, ráeresztem az előzőre, hogy a határa, élesen megmaradjon. A maradékból vaníliaöntetet főzök (gőz fölött) Mindkettőt jól lehűtöm, a kochot lapos tálra borítva tortaként tálalom.

Daramorzsa

15 dkg darát leöntünk 6 dl tejjel, 1,5 - 2 óráig pihentetjük, majd egyenként hozzákeverünk 3 tojássárgáját, kevés sót és a tojások felvert habját. Ezután lábasban felolvasztunk 10-12 dkg vajat, ebbe beleöntjük a tésztát, és állandóan kavargatva addig sütjük, míg az egész pép le nem válik a lábos faláról. Ekkor sütőbe tesszük, és addig sütjük, míg szépen meg nem pírul.

Sütés közben gyakran kevergessük, és szedjük morzsáira. Ha készen van, mazsolát keverünk közéje és megcukrozzuk.

Dara-torta

Huszonöt deka cukrot öt tojás sárgájával habosra keverünk. Egy citrom reszelt héját, öt deka hámozott és darált mandulát, vagy mogyorót, három darab keserűmandulát és 12 deka finom búzadarát adunk a keverékbe kanalanként és egy citrom levét. Félóráig pihenni hagyjuk. Majd az öt tojás kemény habját hozzákeverjük. A tortaformát bőven kikenjük vajjal és a tésztát beleöntve, lassú tűznél megsütjük. Csak 24 óra múlva vágjuk ketté a tortát, ribizlivel megkenjük a közepét, és a másik felével beborítjuk, néhány óráig ismét pihentetjük, azután cukrozott tejszínhabbal bevonjuk és díszítjük.

Darálós keksz
Hozzávalók: 70dkg liszt, 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 2 egész tojás, 2 csomag kókuszreszelék, 2 vaníliás cukor, 1 sütőpor, és annyi rum, hogy a tészta keménnyé gyúrható legyen
A lisztet a kókuszreszelékkel, a porcukorral, 1 vaníliás cukorral, a sütőporral jól elkeverjük. Majd a 25 dkg margarinnal összedolgozzuk, beleütjük a 2 tojást és kb. fél deci rumot, kemény tésztává gyúrjuk. 1-2 órára betesszük a hűtőbe, de ha előző nap este összeállítjuk, és másnap daráljuk le úgy is jó. Lényeges, hogy kemény legyen a tészta.
Összeállítjuk a húsdarálót a tésztanyomó formával, ledaráljuk a tésztát, kb. 6-8 cm hosszú darabokra vágjuk. Előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük, langyosan vaníliás porcukorba megforgatjuk.

Datolya torta.
28 deka cukor. 28 deka hámozott, hosszúkásra vágott mandula, 28 deka magvától megtisztított, össze-vágott datolya s egy jó evőkanál zsemlyemorzsa, 6 tojás keményre vert habjához lesz az említett sor-rendbe keverve. Sütőlemezt vajjal jól kikenünk, s liszttel behintünk, az egész tömeget rátesszük, s lassú tűznél egy óra hosszat sütjük.

Debreceni perec
Egy kiló lisztet, 25 deka olvasztott zsírt, 3 evőkanál tejfölt, 2 dekányi élesztőt, egy kis tejjel megkelesztünk, vízzel, kevés sóval kemény tésztává dagasztjuk, kelni hagyjuk, kisujjnyi vastagságú rudakat készítünk belőle, és apró perecekre formáljuk.
Ezután tepsibe rakjuk, és lassú tűznél megsütjük.

Déltengeri álom
Elkészítési idő: 20 perc
Hozzávalók: 3 narancs, 2 alma, 1 kis üveg vagy konzervdoboz őszibarack, 2 banán, 1 csésze mandula, 50 gr darált mogyoró
A gyümölcsöntethez: 8-9 evőkanál narancslé, 2 evőkanál citromlé, 8-9 evőkanál őszibarack-lé
Elkészítése:
1. Hámozd meg a narancsokat, szedd szét gerezdekre és darabold fel kis kockákra.
2. Mosd meg és hámozd meg az almát, vágd ki a magházát, és ezt is kockázd fel, csak úgy, mint a barackot.
3. A banánt szeleteld fel.
4. Keverd össze egy tálban a narancsot, banánt, a barackot és a mazsolát.
5. Szórd meg mindezt a mogyoróval.
6. Készítsd el az öntetet: öntsd a saláta tetejére az összekevert narancs-, citrom-, és baracklevet.
7. Takard le a tálat egy darab fóliával és tedd a hűtőszekrénybe fél órára, utána már tálalhatod is.

Diákkenyér (sokáig eláll, igen jó)
3 egész tojást 20 deka cukorral elkeverünk, majd hozzáadunk 5 evőkanál olvasztott mézet, kevés törött fahajat, szegfűszeget, 10 deka hosszúra vágott diót, 1/2 csomag Vánczasütőport és 25 deka lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe kétujjnyi vastagon téve, lassú tűznél sütjük. Hidegen szeleteljük.

Dió krém-torta
Fél kiló héjas diót megtisztítva, megdarálunk, úgyszintén 6 deka héjazott mandulát 2 egész tojással mozsárban összedörzsöljük. 12 deka cukrot 4 tojás-sárgájával s a 4 tojás habjával

habosra keverünk, hozzátesszük a diótömeget és 4 deka lisztet. Vajjal jól kikent, liszttel behintett torfaformába tesszük s nem nagyon forró sütőben, de egyenletes melegnél világos barnára sütjük. Fél kiló diót megtisztítva, megdarálunk s keveset téve belőle mindig a mozsárba, egy evő-kanál tejjel összedörzsöljük. 12 deka vajat habosra keverünk, 12 deka vaníliás cukrot s a diót hozzá keverve, sima krémet készítünk. A kihűlt tortát 2-3 lapra vágjuk, megtöltjük a krémmel, s be is vonjuk avval.

Diós mézeskalács

Összeállítás: 20 perc
Sütés: 55 perc
Hozzávalók: 13 dkg rétesliszt, 15 dkg teljes kiőrlésű liszt, 1 kiskanál szódabikarbóna, 1/2 kiskanál őrölt fahéj, 1/2 kiskanál gyömbérpor, 1/2 kiskanál mézeskalácsfűszer, 6 dkg összevagdalt dió, 5 dkg barna cukor, 13 dkg olvasztott vaj, 24 dkg méz, 1 evőkanál reszelt narancshéj, 1 1/4 dl friss narancslé, 1 simára vert tojás
Elkészítése: A sütőt 160 C°-ra bemelegítjük. Egy 14 x 21 cm-es püspökkenyérformát kissé kizsírozunk, és sütőpapírral kibéleljük. A lisztet a tálba szitáljuk, és a szódabikarbónával meg a fűszerekkel összekeverjük. A többi hozzávalóval apránként eldolgozzuk. A tésztát, az előkészítet formába simítjuk, és a forró sütőbe tolva 55 percig tűpróbáig sütjük. A sütőből kivéve 3 percig a formában pihentetjük, majd rácsra vagy deszkára borítva hűtjük ki. Citromkrémmel is bevonhatjuk, de felszeletelve, vajjal megkenve is élvezhetjük.

Diós tallér

Hozzávalók kb. 60 db-hoz: 100 g őrölt mogyoró, 125 g őrölt dió, 200 g porcukor, 100 g reszelt keserű csokoládé, 1-1 jókora csipetnyi őrölt fahéj és szegfűszeg. 2 tojásfehérje, 1 ek. cseresznyepálinka
A beleforgatáshoz: 2-3 ek. kristálycukor
Előkészítés: 30 perc
Pihentetés: 2 óra
Sütés: kb. 8 perc sütőlemezenként
Elkészítés:
A diót és a mogyorót keverjük össze a porcukorral, a csokoládéval és a fűszerekkel. A tojásfehérjét verjük fel könnyű habbá. Adjuk hozzá a cseresznyepálinkát és a többi hozzávalót, és az egészet gyúrjuk össze kemény tésztává. A tésztából formázzunk 3 db kb.3 cm átmérőjű tekercset, majd forgassuk meg cukorban, utána göngyöljük fóliába, és 2 órára tegyük hideg helyre.
Melegítsük elő a sütőt 220 fokra (gáznál 5-ös fokozat), a sütőlemezt pedig béleljük ki sütőpapírral. A tekercseket szeleteljük fel 1 cm vastag szeletekre, és tegyük őket a sütőlemezre.
Sütőben kb. 8 percig süssük. A kész süteményt a sütőlemezről levéve hagyjuk kihűlni.

Diófondü

20 perc
Nehézség: 1
Hozzávalók: 25 dkg darált dió, 2 dl tejszín, 2 dl tej, 1 evőkanál rum, ízlés szerint porcukor, csipetnyi só, 1 teáskanál burgonyaliszt (vagy búzakeményítő).
A tejszínt és a tejet lábosba öntöm, majd felforralom. Hozzáteszem a darált diót, a cukrot, a sót, és beleteszem a 2 evőkanál tejben simára kevert burgonyalisztet. Állandó keverés közben sűrűre főzöm. Végül beleöntöm a rumot, de ezzel már nem forralom. Egy asztali spirituszfőzőn lévő nyeles serpenyőbe csorgatom. Száraz kekszet, piskótát mártogatunk

Diós csúcsok
Hozzávalók:
Tészta: 11 dkg finomra őrölt dió, 21 dkg cukor, 3 tojásfehérje, 1.5 dkg liszt, 1 vanillin cukor (dr. O.)
Krém: 7.5 dl tejszín, 12 dkg csokoládé, 2.5 dkg margarin, 1 ek. rum
Díszítés: 1 csomag tortabevonó (dr. O.), 3 dkg durvára őrölt dió
Elkészítés: A tészta alapanyagait összekeverjük a liszt kivételével, és tűzön felmelegítjük. A tűzről levéve belekeverjük a lisztet. Zsírral kikent, liszttel beszórt sütőlemezre kis halmokat alakítunk. 170°C-on 8-10 percig sütjük. A krémhez a tejszínt és a csokoládét tűzön felolvasztjuk úgy, hogy a tejszín ne forrjon. Tűzről levéve kevergetve kihűtjük. Mikor már teljesen kihűlt, robotgéppel habosra verjük, a margarint kihabosítva hozzákeverjük, legvégül a rumot adagoljuk a krémhez. Nyomózsákból kúpokat húzunk a tészták tetejére, hűtőben dermesztjük, majd olvasztott tortabevonóval leöntjük, és dióval szórjuk.

Diós karamellkrém
60 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 20 dkg kristálycukor, 10 dkg darált dió, 3 dl tejszín, 1 dl tej, 1 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor.
A kristálycukrot állandó keverés közben barnára pirítom, majd egyharmad részét egy kiolajozott tányérra öntöm és hagyom megdermedni. A lábosban maradó égetett cukorra öntöm a tejet, és addig forralom, amíg az elolvad benne.
Ezután hagyom kihűlni. A tejszínből kemény habot verek, majd a por- és a vaníliás cukorral ízesítem. Végül belekeverem a már hideg karamellás tejet és a darált diót. Poharakba adagolom, a tetejére rászórom az apró darabokra tördelt karamellt.
Egyórányi hűtés után kínálom.

Diós marcipán
Hozzávalók: 200 g marcipán, 100 g porcukor, 100 g dió, mandulalikőr, 300 g csokimáz, mogyoródarabok a díszítéshez
Marcipánt és porcukrot összegyúrni, aztán a darált diót és a likőrt hozzáadni, kb. 1 cm. vastag rudat formálni, abból kb. 2,5 cm-s darabokat vágni, mázba forgatni, és a dióval díszíteni.

Diós rolád
Négy tojássárgát fehéredésig keverünk 14 deka kristálycukorral, hozzáadunk 14 deka durvára vágott, a sütőben szárazon megpirított diót, 10 deka mazsolát (vagy 10 deka durvára vágott főzőcsokoládét) és annyi durvára tört kekszet vagy piskótát, hogy elég tömör, de formázható masszát kapjunk. (Tehetünk bele, ha gazdagabban akarjuk adni, még 10 deka vajat is.) Egy csíkban vékonyan kivajazunk egy téglalap alakú alufólia lapot, és tekercs-alakban ráfektetjük a diós masszát. A fóliába göngyölve, néhány órára a hűtőszekrénybe tesszük. A fóliából kibontva, szépen felszeletelve rakjuk tálra.

Diós tallér
Hozzávalók kb. 60 db-hoz: 100 g őrölt mogyoró, 125 g őrölt dió, 200 g porcukor, 100 g reszelt keserű csokoládé, 1-1 jókora csipetnyi őrölt fahéj és szegfűszeg, 2 tojásfehérje, 1 ek. cseresznyepálinka
A beleforgatáshoz: 2-3 ek. kristálycukor
Előkészítés: 30 perc
Pihentetés: 2 óra

Sütés: kb. 8 perc sütőlemezenként

Elkészítés: A diót és a mogyorót keverjük össze a porcukorral, a csokoládéval és a fűszerekkel. A tojásfehérjét verjük fel könnyű habbá. Adjuk hozzá a cseresznyepálinkát és a többi hozzávalót, és az egészet gyúrjuk össze kemény tésztává.

A tésztából formázzunk 3 db kb.3 cm átmérőjű tekercset, majd forgassuk meg cukorban, utána göngyöljük fóliába, és 2 órára tegyük hideg helyre.

Melegítsük elő a sütőt 220 fokra (gáznál 5-ös fokozat), a sütőlemezt pedig béleljük ki sütőpapírral. A tekercseket szeleteljük fel 1 cm vastag szeletekre, és tegyük őket a sütőlemezre. Sütőben kb. 8 percig süssük. A kész süteményt a sütőlemezről levéve hagyjuk kihűlni.

Diós torta.

17 és fél deka cukor, 10 tojássárgája, kis reszelt citromhéjával habosra keverünk. 17 és fél deka finomra darált diót, 7 deka lisztet teszünk hozzá, s három részben sütjük.

Töltelék: 14 deka vaníliás cukor, 8 deka fehér darált mandula, melyet egy kanál vízzel előbb összedörzsöltünk, 4 tojás keményre vert habjába jön, ezzel a töltelékkel a torta meg lesz töltve s fölül citrom konzervvel bevonva.

Diós zabfánk (8-10 személyre)

Hozzávalók: a tésztához 15 dkg zabpehely, 5 tojás, 10 dkg margarin, 1 mokkáskanál só; a töltelékhez 20 dkg szilvalekvár, 10 dkg finomra darált dióbél, csipetnyi só.

2 dl vízbe beleteszem a margarint és a sót, majd felforralom. Beleöntöm a finomra darált zabpelyhet, és kis lángon addig kevergetem, amíg az egész masszává összeáll. Kihűtöm, és egyenként belekeverem a tojásokat. Nyomózsákba teszem, és alufóliával bélelt, nagy tepsire diónyi halmokat nyomok belőle, egymástól legalább egy centi távolságra. Előmelegített, forró sütőben szép sárgára megsütöm. A szilvalekvárt összekeverem a darált dió felével, és megtöltöm vele a félbevágott fánkokat. Ezután a lekvárral bekent fánktetőket belemártom a megmaradt dióba, és kalap gyanánt visszaillesztem a tetejükre.

Diós-metélt habbal

Fél liter lisztből, két egész tojással és két sárgájával tésztát gyúrunk, kinyújtjuk, rövid metéltre vágjuk, forrásban levő sós vízben kifőzzük, lyukas kanállal egy tálba eresztjük, olvasztott vajjal és mézzel elkeverjük, aztán egy lehetőleg tűzálló tálra tesszük, egy sor metéltre megtört és cukorral vegyített diót szórunk bőven, és így felváltva folytatjuk, amíg a készlet tart.

Legfelül hat tojás kemény habját tesszünk, melyben verés közben öt evőkanál vaníliás cukrot szórunk; 15-20 percig sütjük.

Dióstekercs

Tizenöt deka porcukrot hat tojás sárgájával habosra keverünk, hat tojás kemény habját, egy lapos kávéskanál daráltkávét, két evőkanál daráslisztet, 12 dkg őrölt diót könnyedén összekeverünk, zsírral kikent s lisztezett tepsiben gyors tűznél sütjük.

Töltelék: 14 dkg őrölt diót 5-6 evőkanál tejjel, 12 dkg cukorral, egy darabka vaníliával puhára főzzük. Tűzről levéve, hidegre kavarjuk, 14 deka teavajat, 5 deka porcukrot habosra keverünk; a kihűlt dióval összeadjuk, s egy likőröspohár rumot teszünk hozzá.

Máz: 10 dkg cukrot, két szelet csokoládét féldeci vízzel sűrűre főzünk, s folytonos kavarás mellett a kész tekercsre kenjük. (Előbb a krémet készítjük úgy, hogy mire a tészta kisül, a krémet hidegen tesszük bele és azonnal fölcsavarjuk, mint a piskótatekercset.)

Dobos torta 1.

6 tojássárgáját elkeverünk 12 deka cukorral nagyon habosra, hozzátesszük a 6 tojás habját és 10 deka lisztet. A tortaformának csak a lapját használjuk a tortalapok sütéséhez. Megkenjük vajjal s behintjük liszttel, 1 nagy főzőkanálnyit a keverékből a közepére teszünk, s késsel elsimítjuk. Legjobb 2 tortalapon sütni, amíg az egyik sül, a másikat készíthetjük el, sokkal gyorsabban megy. Ha a lapok mind megsültek, körül belül 8-9 lesz akkor töltelékként, megtöltjük a következő krémmel: 4 egész tojás, 20 deka cukorral habüstben a tűzhelyen nagyon habosra lesz verve, de nem szabad a tömegnek nagyon megmelegedni. 28 deka vajat habosra keverünk és 20 deka csokoládét, sütőben kissé lágyítunk. A vajhoz azután kanalankint hozzákeverjük a kihűlt tojást és lágyított csokoládét, s ha jól elvegyítettük, kis időre hideg helyre tesszük. A kihűlt lapokat megtöltjük a csokoládé krémmel, s fölül égetett cukorral vonjuk be, melyet 10 deka cukorból úgy készítünk, hogy víz nélkül olvasztjuk fel, s ha szép sötét-sárga, a tortára öntjük, s késsel gyorsan elsimítjuk.

Dobostorta 2.

Töltelék: (dobos krém): 350 g vaj, 300 g szitált porcukor, 70 g kakaópor, 3 db tojássárgája

Tészta: 120 g kristálycukor, 150 g liszt, 6 db tojás

A 6 tojásból, kristálycukorból, lisztből készített piskótafelvertet vajazott, lisztezett sütőlemezen vagy tepsin vékony kerek lapokra kenjük (6 lap) és sütjük. A porcukrot a tojás sárgájával simára keverjük, majd kakaóval és vajjal habos krémmé keverjük. A kisütött lapokból 5 lapot az elkészített vajkrémmel betöltjük, tetejét, oldalát vajkrémmel lekenjük, ezután hűtőszekrényben dermesztjük. A megmaradt lapot 100-200 g mokkacukorból készült olvasztott cukorral bevonjuk, és vékonyan vajazott élű késsel a kívánt szeletmennyiségre vágjuk. Ha a lap kihűlt, ráhelyezzük a betöltött tortára.

E

“Egérke” (almás palacsinta)

Hozzávalók: 1 tojás, 20 dkg liszt, 3 dl tej, 1 dl szódavíz vagy víz, késhegynyi só, cukor, 2 kg alma durvára reszelve és gyengén kinyomkodva, porcukor, fahéj.

A hozzávalókból a szokásosnál sűrűbb palacsintatésztát keverünk, majd bő forró olajban kisütjük az “egérkéket”, őrölt fahéjjal elkevert porcukorral meghintjük és forrón tálaljuk.

Egyszerű madártej

50 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 1,5 liter tej, 15 dkg cukor, 4 tojás, 1 evőkanál liszt, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só.

A tojásfehérjéből 5 dkg cukorral kemény habot verek, majd félliternyi forralt tejbe beleszaggatom. Ha az egyik fele megfőtt, lapátkanállal óvatosan megfordítva a másik felét is megfőzöm, ezután szűrőkanállal kiszedem a tejből, és tálra rakom. A visszamaradt tejet hozzáöntöm a többi tejhez. A tojássárgáját simára keverem a maradék cukorral, majd kevés tejet hozzáöntve, a liszttel is simára keverem. Ezután apránként hozzáöntöm a többi tejet, és kis lángon addig keverem, amíg egy kicsit megsűrűsödik. Ha kihűlt, belekeverem a vaníliás cukrot és a sót, majd tetejére teszem a főtt habgaluskákat. A hűtőszekrényben jól lehűtöm.

Eper-, szamóca-, ribizke és málnaszelet

Omlós tésztát négy-öt mm vastagságura kinyújtjuk, vajas tepsibe tesszük, lassú tűznél világossárgára megsütjük, ezen gyümölcsökből - tisztára megtisztítva - jól lecukrozva, a sült tésztára rászórjuk, és cukrozott tojáshabbal vastagon bevonjuk, és a sütőben megsütjük. A tojáshabot sütés előtt még porcukorral jól be is hintjük, hogy szebben piruljon.

Eper-krém torta.

25 deka-hámozott, darált mandula, 25 deka. cukor, 1 narancs reszelt héja és 8 tojássárgája jól elkeverve, 8 tojás keményre vert habjával s fél evőkanál zsemlyemorzsával lesz még könnyedén elvegyítve s azután tortaformában 3 egyforma részben süve. A kihűlt tortát azután a következő krémmel töltjük: 3 tojás-sárgáját 3 nagy kanál cukorral habosra keverünk, 3 nagy kanál tejjel elkeverve, gőzben sűrű krémet főzünk belőle. 18 deka vajat elkeverünk, a kihűlt krémet s 3 kanál passzírozott eperlekvárt hozzátéve egy pár csepp, színezővel rózsaszínűre festjük s a tortát megtöltve, oldalt is avval kenjük be, fölül pedig narancsjéggel vonjuk be.

Eperkúp mignon (15 darab)

Hozzávalók az indiáner felvert tésztához: 2 tojássárgája, 4 tojásfehérje, 11 dkg liszt, 6 dkg cukor, 2.5 cl víz, 15 dkg eperkrém, 15 dkg fondant

Elkészítés Az indiáner felvert tésztához a tojássárgáját elkeverjük 2 dkg liszttel és kevés vízzel. A tojásfehérjét 6 dkg cukorral habbá verjük. Az egészet fakanállal óvatosan összekeverjük 9 dkg szitált liszttel együtt. Nyomózsákból, papírral betakart sütőlemezre félgömböket formálunk, és megsütjük. Sütés után a tésztalapokra eperkrémből kis csúcsokat formázunk, majd kifagyasztás után rózsaszínű fondant-ba mártjuk.

Epres madártej

50 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 40 dkg eper, 1 liter tej, 15 dkg cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só, 1 evőkanál liszt.

Ugyanúgy készítem, mint az egyszerű madártejet, csak amikor a vaníliás tej megfőtt, kihűtöm, és a közben turmixgépen pépesített epret, hozzákeverem. Díszítésül egy-egy szép eperszemet teszek a habgaluskákra. Málnával és szederrel is nagyon finom.

Epres tiramisu (Lajos Mari)

Hozzávalók: 15 db. 8 x 8 cm-es kockához

1 kg eper, 25 dkg mascarpone (azzuro), 13 dkg porcukor, 2 dkg vaníliás cukor, 4 db tojás sárgája, 2 dl tejszín, 1 tasak habfixáló, 30 dkg piskótalap, 6 evőkanál illatos likőr, Citromfű levélkék

15 db szép epret félreteszünk a többit félbe, negyedbe vágjuk. A mascarponét habosra keverjük a porcukorral, vaníliás cukorral és az egyenként hozzáadott tojás sárgákkal. A tejszínt a habfixálóval kemény habbá verjük, és a tojáskrémhez keverjük (egy kicsit híg lesz, nem baj). A piskóta lap felével kibélelünk egy szögletes tálat, meglocsoljuk a likőr felével. A krém kétharmadát a piskóta tetejére kenjük, belenyomkodjuk az epret, majd ráborítjuk a maradék piskóta lapot, meglocsoljuk a maradék likőrrel és bevonjuk a maradék krémmel. Felkockázzuk és a kockák közepébe, tesszük a félretett epret, és 6 órára a hűtőbe tesszük. Könnyű édesség.

Erdélyi diós pogácsa

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 20-20 dkg vaj és porcukor, 15 dkg dió, 1 tojás + 3 tojássárgája, fél citrom héja, fahéj

A lisztet, vajat, porcukrot és a tojások sárgáját összegyúrjuk. Őrölt fahéjjal, reszelt citromhéjjal ízesítjük, hozzákeverjük a darált diót. Kinyújtjuk és kerek formával (nagy pogácsaszaggatóval) kiszaggatjuk. Megkenjük a felvert tojással, és kivajazott tepsiben, közép - meleg sütőben, megsütjük. Vigyázzunk, nehogy megégjen!

Eszterházi torta

Hozzávalók: 80+70+150 g porcukor, 6 db tojásfehérje, 40 g liszt, 180+80 g darált mogyoró, 2 dl tej, 1/2 tasak vaníliás pudingpor, 1 tojássárgája, 250 g margarin, 2 ek brandy, 80 g sárgabaracklekvár, 100 g fehér + 40 g ét-tortabevonó csokoládé, 50 g pirított mogyoróforgács, 2 dl tejszín.

A 80 g cukorral habbá verjük a tojásfehérjéket, összedolgozzuk a liszttel, 180 g mogyoróval és még 70 g cukorral. 3 tepsit kibélelünk sütőpapírral, 5-6 db 22 cm-es korongokat kenünk rájuk a masszából, és 200 fokon 7-8 percig sütjük. Konyharuhára borítjuk, lehántjuk róluk a papírt. A krémhez 2 ek hideg tejben elkeverjük a pudingport és a tojássárgáját, hozzáadjuk a 150 g cukorral felforralt maradék tejet, sűrűre főzzük, kihűtjük. A margarint habosra keverjük, összedolgozzuk a krémmel, 80 g mogyoróval és a brandyvel. A felső lapot megkenjük a felforrósított lekvárral, a többit a krémmel (jusson a torta oldalára is), egymásra helyezzük őket. felolvasztjuk a kétféle csokoládét. A fehéret a torta tetejére simítjuk, a barnából sűrű csíkokat csurgatunk rá, és kés hegyével megcifrázzuk. A torta oldalát beszórjuk mogyoró forgáccsal, tetejét tejszínhabbal díszítjük.

F

Fagyasztott citromhab (4 személyre)

Hozzávalók: 3 tojásfehérje, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál méz, 1 citrom leve és reszelt sárga héja, csipetnyi só.

A készítést megelőző napon hűtőszekrénybe tesszük a citromot, a mézet és a tojásfehérjéket. Másnap a kicsavart citromlevet összekeverjük a porcukorral, a mézzel és a sóval, majd hozzáadjuk a reszelt citromhéjat is. Addig keverjük, amíg a cukor egészen feloldódik a citromlében. A tojásfehérjéket keverőtálba rakjuk, pár csepp citromlével megöntözzük, majd olyan kemény habbá verjük, hogy megálljon benne a kanál. Ezután apránként, fokozatosan csorgatjuk bele a cukros citromlevet, felváltva a mézzel, és tovább verjük. Nagyon kemény, fényes habot kapunk, amelyet formába simítunk, és a mélyhűtőben félig megfagyasztunk. Tetszés szerint tálalhatjuk akár kehelypohárban, akár kisebb kompótos tálkában. Nagyon könnyű, finom édesség.

Elkészítési ideje: kb. 20 perc.

Fahéjkrém

45 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 10 dkg búzacsíra, 2 egész tojás, 5 dkg cukor, 5 dl tej, 2 evőkanál rum (vagy 1 teáskanál rum és tej), 2 dl tejszín, 1 evőkanál liszt, 1 mokkáskanál őrölt fahéj.

Az egész tojásokat habosra keverem a cukorral, majd hozzáadom a lisztet, és kevés tejjel simára keverem. Ezután kis lángon, állandó keverés közben, apránként felengedve a tejjel sűrűre főzöm, majd ha langyosra kihűlt, hozzáadom a búzacsírát, a rumot meg a fahéjat.

Habverővel jól felverem, és óvatosan hozzáadom a tejszínből vert kemény habot. Egy órányi hűtés után tálalom.

Fehér mandula torta

14 deka hámozott, darált mandulát, 14 deka vajat, 14 deka lisztet, 14 deka cukrot, 1 tojássárgájával összegyúrunk, és 5 részre osztva 5 egyforma lapot sütünk. Ha mind elkészült és kihűlt, megtöltjük kávé-krémmel, melyet úgy készítünk, hogy egy csésze erős feketekávét 10 deka cukorral sűrűre főzünk, s kihűlve fél liter kemény habbá vert tejszínhez keverjük, a tortalapokat megtöltjük, s fölül is bevonjuk vele az egész tortát.

Fehér püspökkenyér

Általában karácsonykor készül, mert a süteményekből sok tojás fehérje marad és azt kár kidobni.

Hozzávalók: 6 tojásfehérje, 20 dkg. porcukor, 11 dkg. rétesliszt, 10 dkg. mazsola, 5 dkg. csokoládé, 5 dkg. kandírozott gyümölcs (cukrozott), a forma kikenéséhez zsiradék

Elkészítés: A nagyon kemény habbá vert fehérjébe óvatosan hozzákeverjük a hozzávalókat (érdemes a lisztbe előre belekeverni, és úgy önteni apránként a habba), majd a kivajazott és finomliszttel megszórt püspökkenyérformába simítjuk. Úgy kell sütni, mint a piskótát.

Férfitorta

Hozzávalók: 1 csomag (40 dkg) fagyasztott leveles vajas tészta, 1 tojás

A töltelékhez: 1 kg tehéntúró, 10 dkg vaj, 20 dkg tejszínes krémsajt, 2 tojássárgája, 2 ek. mustár, 1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt bors, 1 ek. paradicsompüré, 1 kk. pirospaprika, 1 húsos paradicsompaprika, 2 ek. apróra vágott, petrezselyem; metélőhagyma; kapor; zellerzöld (lehet egyféle, vagy akár vegyesen is)

A díszítéshez: 3 dkg vékony lapocskára vágott sós mandula, vagy durvára tört mogyoró, 16 szem konzerv gyöngyhagyma, 16 kis szelet füstölt sonka, 1 paradicsompaprika

A tészta nyújtásához: liszt

Elkészítés:

1. A vajastésztát szobahőmérsékleten felengedjük, majd három részre osztjuk. Utána enyhén belisztezett deszkán egyenként fél centi vastag kerek lappá nyújtjuk. Majd egy közepes tortakarikát ráteszünk, és a tésztát ennek mentén körbevágjuk. Az így kapott tésztakorongokat tepsire fektetjük (az utóbbit nem kell kikenni, mert a tészta elég zsíros), a tetejüket felvert tojással megkenjük, villával egy-két helyen megszurkáljuk, hogy a keletkező gőz eltávozhasson, és előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) 12 percig sütjük, végül hűlni hagyjuk.
2. A túrót áttörjük, a puha vajjal, a krémsajttal, a tojások sárgájával meg a mustárral jól kikeverjük. Az apróra vágott vöröshagymát meg a présen áttört fokhagymát beledolgozzuk, megsózzuk, megborsozzuk. A túrókrémet három részre osztjuk. Az elsőt paradicsompürével, a pirospaprikával meg az apróra vágott paradicsompaprikával ízesítjük, amivel egyben pirosra is színezzük. A második részt a fölaprított petrezselyemmel, metélőhagymával, kaporral meg zellerzölddel zöldre "festjük", a harmadik részt fehéren hagyjuk.
3. A torta töltése következik. Az egyik megsült tésztalapot tányérra fektetjük, és megkenjük a piros túrókrémmel. Erre a tészta és a zöld túrókrém kerül, majd a harmadik tésztalappal beborítjuk.
4. A torta tetejét, meg az oldalát a fehér túrókrém kétharmadával egyenletesen megkenjük. Az oldalára körben sűrűn pirított mandulát vagy tört mogyorót tapasztunk.
5. A tetején a szeleteket késsel bejelöljük, majd jól behűtjük. A maradék fehér túrókrémmel díszítjük - legjobb, ha csillagcsöves habzsákból nyomjuk rá -, végül gyöngyhagymával, föltekert füstölt sonkaszeletekkel meg paradicsompaprikával kirakjuk.

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc
Egy szelet: 1476 kJ/353 kcal

Finn karácsonyi mézeskalács
Hozzávalók: 30 dkg margarin, 30 dkg cukor, 3 tojás, 25 dkg melasz (helyette használhatunk mézet), 2 kiskanál őrölt gyömbér, 2 kiskanál őrölt szegfűszeg, 1 kiskanál őrölt narancshéj, 1 kg teljes kiőrlésű liszt 3 kiskanál szódabikarbóna, 2 kiskanál őrölt fahéj.
A melaszt vagy a mézet és a fűszereket összefőzzük, majd hozzáadjuk a margarint, és addig keverjük a masszát, amíg ki nem hűl. Ezután felverjük a tojást, és hozzáadjuk a cukrot. A liszt egy részét összekeverjük a szódabikarbónával, majd hozzáadjuk a melaszos (vagy mézes) margarint. Végül belekeverjük a felvert tojást és a maradék lisztet. A tésztát csak egy kicsit gyúrjuk össze, majd egy éjszakára állni hagyjuk. Másnap a tésztát kinyújtjuk (a finnek mézeskalácsai vékonyabbak a nálunk szokásosnál), és tetszés szerint formákra (fenyőfa, szív, csizma stb.) szaggatjuk. A sütőben aranysárgára sütjük. (Ha a melasz helyett mézet használunk, a tészták színe világosabb lesz.)

Finom almás lepény
35 dkg lisztet fél csomag sütőporral elkeverek, elmorzsolom 15 dkg margarinnal, hozzáadom 15 dkg porcukor, 2 tojássárgája, néhány evőkanál tejföl (annyi, hogy jól formálható legyen a tészta) keverékét, és tésztát gyúrok belőle. Kettéveszem (az egyiket kicsit többre hagyom), a nagyobb darabot kinyújtom, tepsibe terítem, a tölteléket elegyengetem rajta, a másik kinyújtott tésztát ráborítom, 1 felvert tojással megkenem, megszurkálom (elég sűrűn, egyik sort jobbra, másikat balra fordított villával - így még jól is néz ki, nem csak finom!), kisütöm. Ha kihűlt, kockákra vágva tálalom. Ha van kimaradt tojásfehérje, akkor csak azzal kenem meg, a tetejét pedig megszórom kristálycukorral - így egy kicsit más jellegű, de szintén nagyon finom lesz! A töltelék: kilónyi almát megtisztítok, lereszelem, cukorral, fahéjjal ízesítve addig főzöm, amíg a levét elfövi. Még melegen (de nem forrón!) 10 dkg Ráma margarint keverek bele - ettől lesz más az íze, mint a legtöbb almás süteménynek.

Finom gyerekmézes kalács
Hozzávalók: 2 tojás sárgája, 10 dkg porcukor, 3 evőkanál méz, 4 evőkanál tej, 1 citrom héja, 5 gr szalalkáli, 10 dkg darás liszt, 30 dkg sima liszt
Tojássárgáját a porcukorral 10 percig keverjük. Hozzá adjuk a langyos mézet, a tejet, a megreszelt citrom héját és további 5- percig keverjük. Végül beleszórjuk a szalalkálival elkevert lisztet, jól összekeverjük, és a gyúródeszkán összegyúrjuk. 2 órát pihentetjük, aztán lisztezet gyúródeszkán, fél centi vastagságúra kinyújtjuk, és kis kerek kiszúróval korongokat szaggatunk belőle, tojás fehérjével megkenjük, száradni hagyjuk, ismét megkenjük tojás fehérjével és meghintjük vagdalt dióval, kikent tepsin forró sütőben sütjük. A megsült korongokat tetszés szerinti gyümölcs-ízzel, összeragasszuk.

Finom puncstorta
Elkészítés: 22 deka porcukrot és 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot 6 tojás sárgájával 1/2 óráig habosra keverünk, azután hozzákeverünk 14 deka liszttel vegyített 1/2 csomag Váncza-sütőport és 6 tojás fehérjének keményre vert habját. A fenti piskótatészta 2/3 részét azonnal vajazott, lisztezett tortaformában közepes tűznél sütjük. Másik kisebbik feléhez még 1 szelet reszelt csokoládét adunk s így sütjük. A nagyobb, világos tésztát kihűlés után késsel három rétegre vágjuk, a középső réteget apró darabkákra szeleteljük és összekeverjük, kevés cukorsziruppal meglocsolva, a szintén darabkákra vágott csokoládés tésztával. Kitisztítjuk a tortaformát és az egyik kerek piskótalapot barackízzel

megkenve, aljára helyezzük, erre a vagdalt tésztakeveréket, 2 kanál rummal meglocsolva, rakjuk, gyengén elnyomkodjuk és a másik, szintén barackízzel megkent piskótalappal befedjük. Rövid pihentetés után a formát megfordítva a tortát kicsúsztatjuk, barackízzel tetejét, oldalát megkenjük, és gyengén rózsaszínre festett cukormázzal bevonjuk. A tésztatörmelék egy részét, ha van megfelelő cukrászfestékünk, gyengén rózsaszínre is festhetjük, így egészen olyan puncstortát készíthetünk, mint a jól ismert cukrászdai készítmény.

Finom sajtos pogácsa

20 deka lisztből, 20 deka vajból, 10 deka reszelt parmezán sajtból, 10 deka reszelt emmenthali sajtból, egy késhegynyi szódabikarbónával, kis sóval és három tojás sárgájával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tepsibe rakjuk, a fele mennyiséget megkenjük tojássárgájával és megsütjük. Ha megsültek és kihűltek, a meg nem kent pogácsák tetejét megkenjük szardellás vajjal, vagy derbi-sajttal vagy, bármilyen puha sajttal és a megkent pogácsákat a tetejére helyezzük.

Finom piskóta

6 tojásból a szokásos módon sárga piskótát sütünk. 7 tojás fehérjéből és 25 dkg cukorból kemény habot verünk, ebbe 1 csomag mazsolát és 25 dkg darált diót keverünk, sütőpapírral bélelt tepsiben ugyanakkorára sütjük, mint a piskótát. Akkor vesszük ki a tepsiből, ha kihűlt, mert könnyen törik. A 7 tojás sárgájából, 25 dkg cukorral gőz fölött sűrű krémet főzünk, langyosra hűtjük, majd hozzáadunk 2 kanál feketekávét és 1 margarint. Most már összerakjuk a süteményünket. Alul a piskóta, erre a kávés krém, majd a diós lap következik. Végül a csokimázt kenünk a tetejére.

Flódni

Hozzávalók: a tésztához 50 dkg liszt, 20 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg porcukor, 4 egész tojás, 1 dl száraz bor, csipetnyi só; a máktöltelékhez 25 dkg darált mák, 25 dkg cukor, 10 dkg mazsola, 1 citrom leve és reszelt héja, 1 dl tej; a diótöltelékhez
25 dkg darált dió, 1 dl bor, 25 dkg cukor, fél citrom leve és reszelt héja, valamint 3 dl szilvalekvár, a tészta tetejére 1 tojás.
A tésztához valókat simára gyúrom, majd négy cipóba osztom. Két-három órán keresztül pihentetem a hűtőszekrényben. Közben elkészítem a töltelékeket. A darált mákot, a tejet, a cukrot, a reszelt citromhéjat, és a citromlevet összekeverem, majd kis lángon, állandó keverés közben addig melegítem, amíg az egész össze nem áll. Ezután belekeverem a megmosott és szárától megtisztított mazsolát. A diótöltelékhez is ugyanígy összekeverek mindent. A szilvalekvárt (ha kemény és nem kenhető), egy-két evőkanál vízzel kenhetőre keverem. Az egyik kis tésztacipót egy közepes tepsi méretére kinyújtom, majd kibélelem vele a tepsit. Rákenem a szilvalekvárt. Erre ráborítom a második kinyújtott tésztalapot, ezt a diótöltelékkel kenem meg, ezután a harmadik tésztalapot teszem rá. Végül rákenem a máktölteléket, és a negyedik lappal beborítom. Kicsit rányomkodom, majd felvert egész tojással a tetejét megkenem. Előmelegített, forró sütőbe teszem, és 8-10 percig erős lángon sütöm, ezután takarékon szép pirosbarnára megsütöm. A tepsiben hagyom kihűlni, ezután hosszúkás téglalapokat vágok belőle. Rendkívül finom, de nagyon hizlaló, kalóriadús sütemény.

Fokhagymás stangli

6 dg parmezán sajtot reszeljünk le, keverjük simára 15 dg szobahőmérsékletű vajjal, majd dolgozzunk bele 6 dg majonézt, 5 gerezd áttört fokhagymát, egy kis csokor apróra vágott petrezselymet, fél mokkáskanál szurokfüvet és negyed mokkáskanál sót. Személyenként 2-

3 db stanglit (egyenes kiflit) hosszában vágjunk ketté, és vastagon kenjük meg a fűszeres krémmel.
Az összeillesztett péksüteményeket hézagmentesen tekerjük alufóliába, és grillsütőben süssük 10 percig. Ha a készülékben csak egy fűtőbetét van, akkor kb. 5 perc után forgassuk át a stanglikat, hogy a másik oldaluk is átsüljön. Végül vegyük ki a fóliából, és néhány másodpercig pirítsuk még, hogy ropogósak legyenek. Ne hagyjuk felügyelet nélkül, mert egy pillanat alatt megég. Teával fogyasztva érvényesül leginkább az íze. Szükség esetén papírba csomagolva tároljuk. Másnap grillsütőben felfrissíthetjük. Takarékoskodhatunk az alufóliával, ha csak annyi stanglit csomagolunk be, amennyi egyszerre befér a grillsütőbe, mert a visszamaradt fólia újra felhasználható.

Franciakrém
Nyolc egész tojást habverővel jól elkeverünk, egy liter tejet jó édesre, elegendő vaníliával felforralunk, ha egészen kihűlt, a tojással összevegyítjük. Egy edényben 12 deka cukrot pirítunk, azt ott szétfolyatjuk, s ebbe öntjük az előbb elkészített folyadékot. Sütőben, gőzben kifőzzük, míg kemény nem lesz, meghűlve tálra borítjuk, s hidegen tálaljuk.

Fűszeres borbarát
25 deka lisztet, 20 deka cukrot és 1 csomag Váncza sütőport gyúrjunk össze 3 egész tojással, majd egy tetézett kávéskanál tört fahéjat, fél kávéskanál tört szegfűszeget és egy kis finomra tört szerecsendiót adjunk még hozzá. Vékonyra nyújtva, különféle formákkal vágjuk ki, s enyhe tűznél süssük. Igen jó.

G

Géptészta vagy "darálós süti"
Hozzávalók: 40 dkg liszt, 10 dkg zsír (vagy margarin), 15 dkg cukor, 2 tojás, 2 csomag vaníliás cukor, 1/2 csomag sütőpor, csipetnyi só
Elkészítés: A lisztet a zsírral elmorzsoljuk, beletesszük a cukrot, a tojást 1 csomag vaníliás cukrot, a sütőport, a sót, összegyúrjuk. A húsdarálóból kivesszük a kést és a tárcsát, helyébe befogjuk az ún. géptészta formázót. A tésztát átdaráljuk, kizsírozott tepsibe tesszük, közepes tűznél sütjük. Ha kihűlt vaníliás porcukorral megszórjuk.

Gesztenyefelfújt (6 személyre)
Fél kiló gesztenyét meghámozunk, vízben puhára főzzük és áttörjük. Keverjük össze 2 deciliter tejjel és hagyjuk egyet forrni. Nyolc deka mandulát héjazzunk le, őröljük meg és adjuk azt is hozzá. Ha a tűzhelyről levesszük, adjunk hozzá néhány kanál hideg tejszint, 21 deka porcukrot és főzzük be, folytonos keverés közt sűrű péppé. Ezután vegyük le a tűzről, vegyítsük össze 5 deka friss vajjal és hagyjuk kihűlni. Most már keverjük hozzá 5 tojás sárgáját és 3 tojás habját. A mintát vajjal kenjük ki. Tíz darab sültgesztenyét bemártunk sűrű szörpbe, ezekkel a mintát szépen kirakjuk, ráöntjük a tésztát, és egy óráig pároljuk. Két narancs és egy citrom levét 14 deka cukorral addig főzzük, míg nagy buborékokat vet, és ezt kihűlve, a tálra borított felfujt köré, öntjük.

Gesztenyefondü
Hozzávalók: 25 dkg gesztenyemassza, 2 dl tejszín, 2 dl tej, 1 evőkanál rum, csipetnyi só, kevés cukor, 1 mokkáskanál búzakeményítő (vagy kukoricaliszt).
A gesztenyemasszát lábosba teszem, ráöntöm a tejet és a tejszínt, majd állandó keverés közben felmelegítem. (Villával szétnyomkodom, hogy a gesztenye a tejben könnyebben

feloldódjon.) Ha már forr, belekeverem a 2 evőkanál tejben simára kevert búzakeményítőt és felforralom. Közben kevergetem, hogy le ne égjen. A gesztenyefondüt átöntöm egy asztali spirituszfőző nyeles serpenyőjébe, és éppen csak forrásponton tartva, hosszú villával mártogatjuk bele a kimagozott, nagyszemű meggyet vagy meggybefőttet, ananászkockákat vagy piskótát.

Gesztenyekrém I.

Puhára főtt, szép nagy gesztenyét meghámozunk, szitán áttörünk, és porcukorral elkeverjük. Egy kiló gesztenyére 20-25 deka vaníliás porcukrot számítunk. Ez alatt három-négy tábla csokoládét megreszelünk, és kis vízzel elkeverjük, melybe fél rész rumot adtunk. Tortaformába teszünk egy réteg gesztenyepirét, erre egy réteg csokoládét, ismét gesztenyét és így tovább, utoljára, mikor jól elsimítottuk az egészet, levesszük a torta karikát, bevonjuk az egészet cukrozott vaníliás tejszínhabbal. Lehet ugyanazt csokoládémázzal bevonni, és tortának feladni.

Gesztenyekrém, II.

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza, 3 egész tojás, 2,5 dl tej, 10 dkg cukor, 10 dkg vaj, 2 evőkanál kakaópor, 1 teáskanál reszelt narancshéj, 2 dl tejszín, 1 mokkáskanál nescafé.
A tojásokat habosra keverem a cukorral, majd a tejjel felengedve simára keverem, és gőz fölött sűrűre főzöm. Ha kihűlt, belekeverem a vajat. Hozzáadom a kakaóport, a nescafét, a narancshéjat és a gesztenyemasszát, ezután az egészet habosra keverem. Végül belekeverem a keményre vert tejszínhabot is, és jól lehűtve poharakban tálalom.

Gesztenyepuding

Hozzávalók: 1 zacskó vaníliás pudingpor, 25 dkg gesztenyemassza, 5 dl tej, 10 dkg cukor, 1 evőkanál rum, 1 csésze kimagozott meggybefőtt vagy rumos meggy, 1 dl tejszín.
A pudingot előírás szerint a tejjel és a cukorral elkészítem, majd még melegen hozzáteszem a gesztenyemasszát és a rumot, ezután pedig addig keverem, amíg az egész egyneművé válik. Kivizezett talpas poharakban elosztom, majd sűrűn belenyomkodom a kimagozott meggyet. Jól behűtve, tejszínhabbal, vagy a nélkül kínálom.

Gesztenyés kifli

Hozzávalók 4-6 személyre: 1 csomag (50 dkg) mélyhűtött leveles tészta, 1 csomag (25 dkg) mélyhűtött gesztenyepüré, 10 dkg baracklekvár, 1-2 teáskanál rum, 5 dkg dió, 1 tojás.
A mélyhűtött leveles tésztát és a gesztenyepürét is hagyjuk teljesen kiengedni. Ha a gesztenyepüré már kiengedett, meglocsoljuk a rummal és elkeverjük a baracklekvárral. Az ugyancsak kiengedett tésztát egészen vékonyra (2-3 mm) kinyújtjuk, és nagyobb négyzetekre vágjuk. A négyzetek egyik sarkához közel felrakjuk a tölteléket, és átlós irányban a tésztát feltekerjük. Kifli alakúra görbítjük őket – ha ilyen a kedvünk –, megkenjük tojással, megszórjuk a durvára felaprított dióval és előmelegített, forró sütőben megsütjük. Arra ügyeljünk, hogy a tojással a tészta vágott széleit ne kenjük be, mert akkor a „levelek" nem nyílnak szét.

Gesztenyés kocka

Hozzávalók: 2 tábla csokoládés piskótalap, 25 dkg gesztenyemassza, 3 dl tejszínhab, 5 dkg porcukor, 0,2 dl rum, 2 levél zselatin, 5 dkg vaj
A vajat a porcukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk az átpasszírozott gesztenyemasszát és a rumot. A zselatin lapot kevés melegvízben felforraljuk, és a krémhez adjuk, akárcsak a felvert tejszínhabot. Fél órára hűtőbe teszzük. Az egyik piskótalapra rákenjük a tölteléket, a másikkal befedjük. A tetejét a maradék masszával és tejszínhabbal díszítjük. Kockára vágva tálaljuk.

Gesztenyés kuglóf

Hozzávalók: 5 egész tojás, 20 dkg gesztenyepüré, 5 cl rum, 1/2 csomag sütőpor, 5 dkg reszelt tejcsoki, 18 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1,5 dl étolaj, 10 dkg liszt, 5 dkg étkezési keményítő, valamint 10 dekányi lisztben átforgatott meggybefőtt.

A tojások sárgáját a gesztenyepürével habosítjuk, hozzáadjuk a reszelt tejcsokit, vaníliáscukrot, a cukor 1/3 részét, valamint az olajat és rumot. A fehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük, beleforgatjuk a gesztenyés keveréket. Beleszitáljuk a liszttel és keményítővel elkevert sütőport. Beleszórjuk a meggybefőttet, csak lazán elkeverjük, hogy ne essen össze a hab.

Olajjal kikent, morzsával beszórt formába öntjük, kb. 170 fokos sütőben tűpróbáig sütjük.

Gesztenyetorta 1.

8 tojássárgáját fél font cukorral habosra keverünk, 28 deka passzírozott gesztenyét, 2 kanál zsemlye-morzsát és a 8 tojás kemény habját keverve lassan hozzá, a tömeget 2 részben sütjük. 35 drb. gesztenyét megfőzve áttörünk, 20 deka sűrűre főzött cukorral, és kevés vaníliával elkeverjük. A tortát megtöltjük körös-körül is bekenjük, fölül pedig úgy, mint a dobostortát égetett cukorral bevonjuk.

Gesztenyetorta 2.

Hozzávalók: egy kerek vaníliás piskóta

A krémhez: 7 dl tejszín, kb. 35 dkg gesztenyemassza, 3 tk porcukor, 20 gr zselatin, csokireszelék

A zselatint a tasak útmutatója alapján, készítsük el, 5 dl tejszint verjünk habbá, a cukrot csak a végén tegyük bele, a gesztenyét reszeljük bele a tejszínbe, vigyázni kell, nehogy összetörjön a tejszín, ha elkészült, akkor keverjük bele a langyos zselatint. A tortát 3 részre kell vágni, és a gesztenye krémmel be kell tölteni. Úgy töltsük, hogy jusson az oldalára és a tetejére is ebből a krémből. Pihentetni kell a hűtőben akár egy napot is. Az oldalát meg kell szórni csokireszelékkel mégpedig úgy, hogy egy mély tálba borítjuk a reszeléket az egyik kézbe a torta, a másik kézzel pedig belemarkolunk a tálba és a csokireszeléket ráütögetjük az oldalára. A tetejét a maradék 2 dl tejszínnel díszítjük.

Gesztenyetorta csokoládéval.

21 deka cukrot, 8 tojássárgája és 2 egész tojással habosra keverünk, 17 deka csokoládét sütőben puhítunk, s azután kis vaníliás cukorral s egy evőkanál rummal a tojáshoz keverjük. Megfőtt és szitán áttört gesztenyéből 28 dekát és a 8 tojás kemény habját egyidejűleg keverjük lassan hozzá. Jót kikent torta formában lassan sütjük, s másnap 3 egyforma korongra vágjuk, s a következő krémmel töltjük; 1 deci tejet 15 deka passzírozott gesztenyével felfőzünk, s ki hagyjuk hűlni. 12 deka vajat ez alatt habosra keverünk 10 deka cukorral, hozzátesszük a gesztenyét, a tortát megtöltjük, s csokoládémázzal bevonjuk.

Gőzgombóc 1.

A tésztához: 50 dkg liszt, 1 dkg élesztő, 1 mk. cukor, pici só.

A töltelékhez: 30 dkg szilvalekvár.

A tetejére: 10 dkg darált mák, 10 dkg porcukor.

Az élesztőt fél dl langyos, cukros tejben elmorzsoljuk. Langyos helyen letakarva felfuttatjuk. Majd a lisztre öntjük, hozzáadunk 3-4 dl langyos vizet, sót és addig dagasztjuk a tésztát, míg jó hólyagos lesz. Liszttel meghintjük, letakarjuk, langyos helyen duplájára kelesztjük. Lisztezett deszkán fél cm vastagra kinyújtjuk, és kb. 8x8 cm-es, darabokra vágjuk.

Közepére lekvárt teszünk, majd gombóccá gömbölyítjük. Kizsírozunk egy tepsit, és egymás

mellé tesszük a gombócokat. Ahol összeérnek, ott mind a kettőt megzsírozzuk. Csak annyira szabad megtölteni a tepsit, hogy kényelmesen elférjenek a gombócok. Annyi forró vízzel öntjük le, amennyi ellepi.

Előmelegített sütőben addig főzzük, míg az összes levét be nem itta. Tálalás előtt kevés forró zsírral meglocsoljuk és porcukorral elkevert darált mákkal behintve tálaljuk.

Gőzgombóc 2.

Hozzávalók: a tésztához 50 dkg liszt, 1 dkg élesztő, 1 mokkáskanál cukor, csipetnyi só; a töltelékhez 25-30 dkg szilvalekvár; a tetejére 10 dkg darált mák, 10 dkg porcukor.

Az élesztőt fél dl langyos vízben elmorzsolom, hozzáadom a cukrot, és addig kevergetem, amíg a cukor elolvad benne. Az edényt letakarom, és langyos helyen fölfuttatom. Ezután tálba szórva a lisztet, ráöntöm a megkelt élesztőt és 3-4 dl langyos vízzel, sóval addig dagasztom a tésztát, amíg hólyagossá nem válik. Ezután liszttel meghintett tálba teszem, tetejét is belisztezem, majd tiszta ruhával letakarva langyos helyen duplájára kelesztem. Lisztezett deszkán fél centi vastagra

Kinyújtom, és kb. nyolcszor nyolc centis darabokra vágom. A négyzetek közepére teszek a szilvalekvárból egy keveset, majd a tészta négy sarkát összefogva gombóccá gömbölyítem úgy, hogy a töltelékből ne látsszék ki semmi sem. Egy tepsit kizsírozok, és egymás mellé teszem a gombócokat. Ahol két gombóc összeér, ott mindkettőt megzsírozom. Csak annyira teszem tele a tepsit, hogy a gombócok kényelmesen beleférjenek. Ezután annyi forró vízzel öntöm le, amennyi ellepi, és az előmelegített forró sütőben addig főzöm, amíg az összes levét be nem szívja, illetve amíg az elfő alóla. Tálalás előtt kevés forró zsírral meglocsolom és a porcukorral elkevert darált mákkal sűrűn behintve kínálom. Bár elég munkaigényes tészta, olyan olcsó és annyira finom, hogy néha megéri a fáradságot!

Gőzgombóc meggykompóttal

Hozzávalók 6 személyre: a gombóchoz: 50 dkg liszt, kb. 10 dkg cukor, 7,5 dkg vaj vagy főzőmargarin,4,5 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 citrom

A kompóthoz: 1 üveg (720 ml) meggybefőtt, 1 kis rúd fahéj, 1 evőkanál étkezési keményítő

A szóráshoz: őrölt fahéj, porcukor

Elkészítés: Mikrohullámú sütőben 600 watton 1 perc alatt felolvasztunk 5 dkg vajat, elkeverjük 2,5 dl tejjel és a szétmorzsolt élesztővel. A citromot jól megmossuk, egyik feléről lereszeljük a héját, és 5 dkg cukorral együtt a vajas-élesztős tejhez adjuk.

Robotgéppel apránként összedolgozzuk a lisztet a többi hozzávalóval. Lefedjük, és 2 percig 180 watton melegítjük. A tésztát a kikapcsolt készülékben még 15 percig kelesztjük. Közben a meggyet lecsepegtetjük, levét felfogjuk. A citrom másikfelét vékonyan meghámozzuk. A meggylét felforratjuk a fahéjjal, a citromhéjjal és a citrom kifacsart levével, majd a fahéjat és a citromhéjat kivesszük. Az étkezési keményítőt simára keverjük 2 evőkanál vízzel, a léhez adjuk, újból felforraljuk és beletesszük a meggyet, majd 2 evőkanál cukorral ízesítjük.

A tésztát átgyúrjuk, 6 tömzsi rudat formálunk belőle, és csillag alakban elhelyezzük egy 26 cm átmérőjű, mikrohullámú sütőben használható formába. A maradék tejet és vajat 2,5 dkg cukorral 600 watton 1 percig melegítjük, majd a tésztára öntjük, 360 watton 18 percig sütjük, végül meghintjük őrölt fahéjjal és porcukorral. A kompótot külön kínáljuk hozzá.

Hagyományos módon: A tésztát langyos helyen 20 percig kelesztjük, átgyúrjuk, és 6 rudat formálunk belőle. Egy kerek formát kikenünk olvasztott vajjal, belerakjuk a rudakat, 15-20 percig kelesztjük, majd ráöntjük a maradék meglangyosított tejet. Előmelegített sütőben (200 fokon) kb. 30 percig sütjük.

Grillázs torta.
25 deka mandulát leforrázva, megtisztítunk, jól megmosva, leszárítjuk. Mindegyiket kettéválasztva nagyon vékonyra szeleteljük fel. 25 deka törött cukrot tűzön, egy tiszta lábosban víz nélkül olvasztunk, s ha még egész világossárga, a mandulát, melynek nagyon száraznak kellett lenni, mikor összevágtuk, beletesszük gyorsan, de azért jól elvegyítjük a cukorral s egy vajjal jól bekent deszkán, vajjal bekent nyújtófával kinyújtjuk. Tortaformába emeljük, melyet előzőleg szintén kikentünk vajjal s azután egy citrom segítségével belenyomkodjuk, formába. Ha megkeményedett, kiborítjuk, belsejét cukrozott tejszínhabbal megtöltjük.

Grízganca
Közepesen kemény tejbegrízt főzök, és egy kicsit pihentetem. Közben zsemlemorzsát pirítok, a szokott módon, és egy tál alját meghintem a cukrozott morzsával. Erre szaggatom a közben már megkeményedett grízt, szépen egymás mellé, evőkanállal. Minden sor közé morzsát szórok, és lekvárral is megkenem a sorok közeit. Addig rakom, amíg a hozzávalók el nem fogynak. A morzsát vaniliás cukorral is ízesíthetem. tetejére morzsa kerüljön, jól megcukrozva. Vagy aki szereti, vaniliás cukorral elkevert tejföllel is meglocsolhatja.

Gundel palacsinta
Palacsintatészta: 350 g liszt; 4 db tojás; 100 g porcukor; 150 g olaj (vagy zsír); 6 dl tej; só.
Rozsdamentes habüstben az egész tojásokat felütjük, hozzáadjuk a hideg tejet, csipetnyi sót és kevés porcukrot. Habverő segítségével simára keverjük. Állandó keverés mellett fokozatosan hozzáadjuk a szitált lisztet, ügyelve arra, hogy ne csomósodjon össze. Így egy sűrű palacsintatésztát kapunk. Ha a palacsintatésztát sűrűnek találjuk, állandó keverés mellett szódavizet adunk hozzá. Palacsintasütőben olajat vagy zsírt hevítünk, és vékony palacsintákat sütünk, melyet tányérra, egymásra felhalmozzuk.
Töltelék: 500 g darált dió, 50 g mazsola, 300 g porcukor, 2 dl tej, 1,5 dl rum, őrölt fahéj, reszelt citromhéj
Csokoládémártás: 250 g porcukor, 200 g csokoládé, 50 g kakaópor, 5 db tojássárgája, 5 dl tej, 2 dl tejszín, 1 dl rum, 1 rúd vanília
A darált diót összekeverjük a forralt tejjel, a rumban áztatott mazsolával és porcukorral. A palacsintákat megtöltjük, háromszögletűre hajtjuk, tűzálló tálra helyezzük, és rummal ízesített forró csokoládémártással bevonjuk. A porcukrot a tojássárgájával elkeverjük, hozzáadjuk a tejet, a darabokra tört csokoládét, a kakaóport, a tejszínt és a vaníliarudat. Habüstben vízfürdőben, állandó keverés mellett felfőzzük. A vízfürdőből kivéve rummal ízesítjük.

Gundel-palacsinta
(ahogy Gundel Károly megalkotta)
A töltelékhez: 1,5 dl 50-60 %-os rum, 40 g mazsola, 20 g cukrozott narancshéj, 180 g dióbél,1 dl tejszín, 120 g cukor, törött fahéj.
A csokoládémártáshoz: 2,5 dl tej, 1 vanília, 30 g cukor, 100 g csokoládé, 1,5 dl tejszín, 3 tojássárgája, 80-100 g cukor, 50 g kakaópor, 15 g liszt, 5 dl tej.
12 db palacsinta: 2 tojás, 240 g rétesliszt, 2 dl te (vagy szódavíz), kevés cukor. 50 g vaj (pirításhoz)
Előző nap áztassuk rumba a mazsolát, a hajszálvékony csíkokra vágott cukrozott narancshéjat.
Másnap a töltelékhez megdaráljuk a diót, ne lisztfinomságúra, de ne is túl gorombára. A tejszínt felforraljuk, hozzátesszük a diót, cukrot, leheletnyi fahéjat, a leszűrt mazsolát és

a narancshéjat. 1-2 percig (szükség esetén kevés tejet adva hozzá) főzzük, míg kenhető pép lesz. Ha kissé lehűlt elkeverjük benne a rum felét.
Ezután 12 palacsintát sütünk. A tölteléket 1-1 csíkban rárendezzük, henger alakúra felcsavarjuk, meleg helyen tartjuk.
A mártáshoz: a csokoládét felolvasztjuk, a tejszínből kemény habot készítünk, a tejet cukorral, vaníliával felforraljuk.
A tojássárgákat a cukorral, majd a kakaóval, a liszttel, hideg tejjel habosra keverjük habverővel. Hozzávegyítjük a csokoládét, majd vékony sugárban, habverővel gyorsan keverve fokozatosan adagoljuk hozzá a forró tejet. Mérsékelt tűzön forrpontig melegítjük, de forralni nem szabad. A tűzről levéve még egy ideig kevergetjük, majd hozzáadjuk a többi rumot.
A megtöltött palacsinták mindkét oldalát egy serpenyőben a vajon ropogósra pirítjuk és tűzálló, előmelegített tálra téve, a forró mártást a tálalás pillanatában öntjük rá.

GY

Gyors eperhab

Hozzávalók: 40 dkg eper, 3 tojásfehérje, 15 dkg porcukor.
Az epret megmosom, lecsöpögtetem, kicsumázom, majd néhány szemet félretéve, a többit apróra vágom, vagy villával összetöröm. A tojásfehérjéket a porral kemény habbá verem és apránként hozzákeverem az epret is. Talpas poharakba osztom, és a félretett gyümölccsel feldíszítem. Rögtön fogyasztjuk. (Málnával is készíthető.)

Gyors mákos szelet

Hozzávalók: 2 tojás, 2 dl. tejföl, 30 dkg. cukor, 15 dkg. finomliszt, 7 dkg. margarin, 15 dkg. darált mák, 1 csomag vaníliás cukor, 1 fél citrom reszelt héja, 10 dkg. mazsola, 10-15 dkg. dió, késhegynyi sütőpor; a tepsi kikenéséhez zsiradék és liszt.
Elkészítés: Habosra keverjük a cukrot az egész tojásokkal, meg a sütőporral és tovább keverjük a tejföllel. Beleadjuk az olvasztott margarint, a lisztet, a darált mákot, a citromhéjat, a vaníliás cukrot, végül a durvára vágott diót és a mazsolát. Az egészet a kizsírozott, és lisztezett tepsibe töltjük, és közepes tűznél megsütjük. A kisült tésztát deszkára borítjuk, s még langyosan felszeleteljük, vagy kockákra vágjuk (de hidegen is isteni finom).

Gyümölcsös kocka

Hozzávalók: 10-10 dkg narancs, banán, eper, alma, ananász, 5 tojás, 15 dkg cukor, 5 dkg liszt, 1 dl Maraschino likőr.
A gyümölcsöket apró kockára vágjuk, ráöntjük a likőrt, összekeverjük, és tűzálló tálba tesszük. A tojássárgákat a cukor kétharmadával simára keverjük. A maradék cukorral a tojásfehérjéből kemény habot verünk, majd beletesszük a lisztet, és a tojássárgákhoz keverjük. A masszát a gyümölcsökre öntjük, elsimítjuk, és közepes hőmérsékletű sütőben aranysárgára sütjük. Porcukorral megszórjuk, kockákra vágjuk, forrón tálaljuk.

Gyümölcs aszpikban

5 dkg zselatin, 15 dkg mandarin, 15 dkg kiwi, 15 dkg őszibarack, 10 dkg banán. Az aszpikot a dobozon lévő utasítás szerint elkészítjük, ízesítjük egy mandarin levével, kis édesítőszert teszünk bele.
Beleszórjuk az apró kockákra vágott gyümölcsöket. Kivizezett formákba töltjük és kihűtjük. Fogyasztáskor kis tányérokra tesszük, díszíthetjük citromkarikával.

Gyümölcshab

40 dkg. eper, vagy málna, 4 db. tojásfehérje, 1 dkg. margarin, édesítőszer

A gyümölcsöt nagyon erősen verjük a tojásfehérjékkel, míg teljesen habos nem lesz. Édesítjük, gyengén kimargarinozott, tűzálló tálba öntjük, és néhány pillanatra a sütőbe tesszük. Forrón, azonnal tálaljuk.

Gyümölcskosárkák

Hozzávalók: 10 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 30 dkg liszt, 1 tojássárgája, sárgakrém 1/2 liter tejből, 1 dkg zselatin, 10 dkg kristálycukor, 1 dl víz, 1/2 dl barackpálinka, kb. 2 üveg vegyes befőtt.

A tésztához való anyagokat gyors mozdulatokkal egyneművé gyúrom, és vékonyan kibélelem vele a tortlettformákat. (porcukor, vaj, liszt, tojássárga; kb. 20-22 formába elegendő a massza)

A tésztát villával megszurkálom, hogy a gőz hamarabb eltávozzon, majd forró (180-200 fokos) sütőben világossárgára sütöm. Kihűlés után a formákból kiborítom.

Sárgakrémet készítek, és a krémet forrón betöltöm a kihűlt tortlettekbe (de jó akár a vaníliás puding is).

Amikor kihűltek, a tetejüket gyümölcsdarabokkal díszítem.

Következik a zselé: hideg vízben elkeverem a zselatinport, és állandóan kevergetve felforralom. Amikor forrni kezd, hozzáadom a cukrot, és ezzel is felforralom, majd kb. 30-32 fokra lehűtöm és hozzáadom a pálinkát. A kész zselét kenőtollal a gyümölcsre csurgatom. Szép fényes felülete lesz tőle.

Gyümölcskrém

Végy 20 dkg bármilyen gyümölcsöt, törd össze habverővel, adj hozzá 4-5 tojás fehérjét, verd fel az egészet kemény habbá. Az utolsó keverések előtt tégy bele egy kis cukrot. Adagold kis tálkákba és pakold a hűtőbe.

Gyümölcskrém képviselőfánkhoz

Hozzávalók: 2 dl tejszín, 25 dkg áttört gyümölcs, kevés porcukor, 1 teáskanál zselatinpor, 3 evőkanál tej, fél gáztepsinyi megsütött képviselőfánk.

A tejszínt habbá verem, belekeverem a porcukrot, az áttört gyümölcsöt és a tejben megáztatott, langyosra melegített, átszűrt zselatint. A fánkokat azonnal megtöltöm a gyümölcsös habbal és hagyom megdermedni. (Bármilyen áttört gyümölcsből, frissből és befőttből egyaránt lehet készíteni.)

Gyümölcsös darakrém

Hozzávalók: 5 dl tej, 2 dl tejszín, 25 dkg bármilyen, apróra vágott gyümölcs (vagy gyümölcsbefőtt), 2 púpozott evőkanál búzadara, 1 mokkáskanálnyi reszelt citromhéj, fél citrom leve, a gyümölcs édességétől függően 10-15 dkg cukor, csipetnyi só.

A tejbe beleszórom a búzadarát, a sót és a reszelt citromhéjat. Állandó keverés közben sűrűre főzöm, majd cukorral és a citromlével ízesítve habverővel alaposan felhabosítom. Ezután hozzákeverem a gyümölcsöt, és ha teljesen kihűlt, beleforgatom a tejszínből vert kemény habot. Jól lehűtve kínálom.

Gyümölcsös joghurt

Kellékek: 1/2 liter natúr joghurt, különböző nyers gyümölcsök, befőttek és lekvár (lehetőleg olyan, ami gyümölcs, vagy kompót formában is létezik)

A joghurtot ízlés szerinti mennyiségben lekvárral összekeverem, majd a gyümölcsöt (alma, körte, narancs, banán, akármi) körömnyi kockákra vágom (kb. félliternyi legyen), majd összeverem az ízesített joghurttal. 1-2 órára megy a hűtőbe, tálaláskor beterítem

tejszínhabbal. Bármilyen lekvárból vagy kompótból, ill. gyümölcsből elkészíthető. Az összetételben csak a fantázia, meg a kamra a mérvadó.

Gyümölcsös palacsinta-felfújt

20 deka lisztből a szokott módon palacsintákat sütünk, és ujjnyi csíkokra vágjuk. Kivajazunk, vagy margarinnal kikenünk egy kerek, mély tűzállótálat és beleterítjük a palacsinta egyharmadát. Simára keverünk három tojássárgát 10 deka cukorral, egy csomag vaníliás cukorral. két deci tejjel, és óvatosan, ne-hogy összetörjön, beleadjuk a tojások habbá vert fehérjét. Meglocsoljuk vele a lerakott palacsintát, és kirakjuk kis kockákra vágott befőttel vagy kimagozott cseresznye-vagy meggybefőttel. illetve beteríthetjük reszelt almával is. Erre ismét palacsinta. rá ismét gyümölcsöt rakunk, a vaníliás krémmel locsolva. Tetejére palacsintacsíkokat terítünk, és az egészet a maradék krémmel leöntve, a sütőben megsütjük. (Ha gazdagabban akarjuk adni, a gyümölcsréteget megszórhatjuk még durvára vágott dióval is.)

Gyümölcsös rizs formában

Hozzávalók: 20 dkg rizs, 5 dl tej, 1 zacskó vaníliás cukor, 5 dkg vaj, 10-15 dkg porcukor, tetszés szerint bármilyen gyümölcs feldarabolva és tisztítva, 20-25 dkg mennyiségben, 5 dkg csokoládé, 2 evőkanál cukrozott narancshéj (vagy egyéb cukrozott gyümölcs), 2 dl tejszín, kevés porcukor.

A megmosott rizst 2,5 dl víz és a tej keverékében puhára főzöm. Még melegen belekeverem a cukrot, a vaníliás cukrot és a vajat. Őzgerinc- vagy kuglófformába simítok egy réteg rizst, rászórom az apróra darabolt gyümölcsöt, majd újabb rizsréteg következik. Erre reszelt csokoládét szórok, meghintem cukrozott narancshéjjal, rizzsel betakarom, és a rétegezést addig folytatom, amíg el nem fogynak a hozzávalók. A tetejére folpackot borítok, és ha kihűlt, legalább egy napig hűtöm. Tálalás előtt tálra borítom, és szeleteket vágok belőle. A felvert és kevés cukorral édesített tejszínhabbal kínálom.

Gyümölcsös túrókrém

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 25 dkg kimagozott, apróra darabolt gyümölcs (vagy befőtt), 2 tojássárga, fél citrom leve és reszelt héja, 1 dl tejszín, ízlés szerint cukor.

A tehéntúrót a tojássárgájával, a cukorral, a reszelt citromhéjjal, a citromlével és a tejszínnel addig keverem, amíg krémmé alakul. Ezután belerakom a gyümölcsöt, és talpas poharakban elosztom. Jól behűtve kínálom.

Gyümölcstorta 1.

Hozzávalók 8 adaghoz:

A tésztához: 4 db tojás, 10 dkg kukoricaliszt, 6 dkg kristálycukor, 5 mérce alfaré, reszelt citrom héja, 1 dkg liga margarin.

Hagyományos módon, piskótatésztát készítünk, melybe belekeverjük az alfarét. Kimargarinozott sütőformába töltjük, és készre sütjük.

A pudinghoz: 450 ml víz, 1 csomag (Fe-mini, vagy Haas) pudingpor (ízlés szerint, 5 mérce alfaré, 4 dkg cukor, és a díszítéshez 20 dkg gyümölcs, vegyesen. 400 ml vízben a pudingport a cukorral megfőzzük, az előzőleg 50 ml vízben csomómentesre kevert alfarét hozzákeverjük, majd a kihűlt, a tortalapra öntjük, és gyümölcsökkel díszítjük.

Gyümölcstorta 2.

A megsült tésztára egy kevés morzsát szórunk, különféle gyümölcsdarabokat teszünk a tetejére ízlés szerint és vízzel/gyümölcslével készített zselatint öntünk rá (érdemes a formában elkészíteni, hogy a zselatin ne folyjon le róla).

H

Habcsók
Fehérjét felvered, majd amikor majdnem kemény kevés cukrot adsz hozzá, és egészen keményre vered! Végén még ecetet is keversz hozzá, kiskanálnyit!
Sütőpapírra kis halmocskákat teszel belőle, majd nyitott ajtajú sütőben a legkisebb lángon lassan kiszárítod (több óra). Ízesítheted kakaóval is, az is nagyon finom, de lekvárral is!

Habos csokoládékocka
Tizenöt deka vajat elkeverünk 25 deka cukorral és 6 tojás sárgájával, azután hozzáadunk 3 szelet reszelt csokoládét, 1 kávéskanál sütőport és 14 deka lisztet, újból jól elkeverjük és hozzáadjuk 6 tojás fehérjének a habját; 60 cm. hosszú és 40 cm. széles, zsírral kikent és liszttel behintett tepsibe öntjük a tésztát, ezt egyenlő erős tűznél kisütjük. Amikor kisült, ráöntjük a habot* és visszatesszük a sütőbe, gyenge tűznél addig sütjük, hogy a hab teteje megkeményedjen, de vigyázni kell, hogy meg ne barnuljon.
Glazur: 4 szelet csokoládét olvasztunk, és tollal bekenjük a habnak a tetejét, visszatesszük a sütőbe egy pillanatra, hogy a csokoládé egyformán szétfolyjon. Mikor teljesen kihűlt, éles és forró vízbe mártogatott késsel 5 cm. nagyságú kockákra vagdaljuk.
Hab: 14 tojás fehérjének a keményhabját jól eldolgozzuk 70 deka porcukorral.

Hamis marcipán
Hozzávalók: 25 dkg búzadara, 30 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 1 dl forralt hideg tej 1/2 üveg mandulaaroma
Nyersen össze kell keverni a fenti anyagokat, és egy napig, állni hagyni, majd hűtőbe tenni 2-3 óra hosszára. Enyhén meglisztezett deszkán nudlikat formálunk a masszából, és kakaóporban megforgatjuk őket.

Habos diós
Hozzávalók kb. 70 db-hoz:
A tésztához: 300 g liszt, 150 g cukor, 1/2 citrom lereszelt héja, 1 tojás, 200 g hideg vaj vagy margarin
A tészta tetejéhez: 2 tojásfehérje, 125 g cukor, 125 g darált dió, 50 g reszelt táblacsokoládé, 1/2 tk. Fahéj, 1 ek. kakaópor
Előkészítés: 40 perc
Sütés: kb. 15 perc sütőlemezenként
Elkészítés: A lisztet, a cukrot, a citromhéjat, a tojást és az apró darabokra szabdalt zsiradékot helyezzük a gyúródeszkára. Mindezeket dolgozzuk el egy késsel, majd gyorsan gyúrjuk össze kézzel. Ezután göngyöljük fóliába, és 1 órára tegyük hideg helyre.
A tojásfehérjét verjük fel keményre. Keverjük össze a cukrot, a darált diót, a csokoládéreszeléket, a fahéjat és a kakaóport, majd lazán keverjük el a felvert habbal. A sütőt melegítsük elő 180 C-ra (gáznál 3-as fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tésztát kevés liszten nyújtsuk ki 3-4 mm vastagra. Szaggassunk ki kb. 3,5 cm átmérőjű korongokat és rakjuk őket a sütőlemezre. Két teáskanál segítségével halmozzunk kis habmassza kupacokat minden egyes sütemény közepére.
A sütőben (középen) kb. 15 percig süssük aranybarnára. Az omlós tésztalapnak ropogósnak kell lennie, a habos rátét viszont lágyabb maradhat.

Habos gyümölcsjoghurt
Hozzávalók: 1 literes üveg őszibarackbefőtt, 2 dl joghurt, 2 dl tejszín, 4 evőkanál méz, 1 citrom lereszelt héja.

Az összes hozzávalót előre lehűtöm. A leszűrt őszibarackbefőttet apróra vágom. A joghurtot összekeverem a mézzel, a reszelt citromhéjjal, majd belekeverem az őszibarackdarabokat. Végül óvatosan átforgatom a tejszínből vert kemény habbal és poharakba osztva, azonnal kínálom. Bármilyen gyümölccsel készíthető.

Habos-torta

56 deka cukrot nagyon finomra törünk s evvel együtt kis ujjnyi hosszú vaníliát is, megszitáljuk az egészet s félretesszük. 8 tojás fehérjét kemény habbá verünk s a cukor felét kanalankint adva hozzá, avval is folyton verjük. A másik felét főzőkanállal keverjük közé, de ezt is apránkint. Három egyforma, gömbölyű fehér papírlapot vágunk, s a tömegből ujjnyi vastagon a papírra kenünk, apró csókocskákkal is díszítve azt, mit ugyanazon tömegből, papírtölcsérrel nyomkodunk rá s pléhre téve, inkább csak szárítjuk, mint sütjük, tehát nem szabad forró sütőbe tenni. A második papírra koszorú alakban tesszük a tömeget s a harmadik lapra simán, ez a lap jön alul, rájön a koszorú, belül fél liter föl-vert tejszínhab s fölül az először sütött lap, melyet azután tetszés szerint még cukorgyümölccsel is díszíthetünk. Mindegyik lap természetesen külön lesz sütve, s meglehetős sokáig lassú tűznél 1 és1/2 - 2 órát. Ha a papír nehezen jön le, kissé be kell nedvesíteni, s állni hagyni pár percig, akkor szépen leválik. Ezt a tortát lehet fagylalttal is tölteni, tejszínhab helyett.

Hamis marcipán

Hozzávalók 1 adaghoz: 17 dkg gríz, 26 dkg kristálycukor, 6 dkg vaj vagy margarin, 2-3 ek. forralt tej, 1 db. 10 ml-es mandula aroma.

A forralt tejet a margarinnal összekeverjük (mikróban érdemes), majd belekeverjük a cukrot, a grízt és végül az aromát. Egy napig állni hagyjuk, másnap átgyúrjuk, majd apró gombócokat formálunk belőle. Kakaóporba forgatjuk.

Megjegyzés: Ha úgy tűnne, hogy túl sok a gríz és kevés a tej, ne aggódjatok. A gríz magába szívja a tejet és minden oké lesz.

Hamis marcipántorta

Tésztája: 12 dkg margarin, 12 dkg cukor, 15 dkg liszt, 1 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, 1/8 l tejföl, 1,5 ek. kakaó, 1/2 kk. sütőpor.

Ezeket összekeverni és kisütni. Sűrű tészta lesz belőle, úgy kell kézzel belesimogatni a tortaforma aljába. Kb. 20 perc alatt lesz kész.

Közben elkészíthetjük a marcipánt: 25 dkg vajat (nem célszerű margarinnal helyettesíteni, mert annak egy része nagyon folyós lesz) gőz felett olvasztani. Én, duplafalu tejforralóban szoktam készíteni 20 dkg porcukrot bele, ha elolvadt 25 dkg grízt, és 1,5 üveg keserűmandula aromát. Ha a tészta kihűlt megfordítani a karikát, hogy jobban simuljon a tortalaphoz és ráönteni a marcipánt. Ha ez is kihűlt csokoládémázzal bevonjuk a tetejét. Nagyon mutatós és finom.

Hamis mézes 1.

10 dkg cukrot megpirítunk, 2 dl vízzel felforraljuk, 20 dkg cukrot 4 tojássárgával kikeverünk, hozzáadjuk a megpirított cukrot, a 4 tojás keményre vert habját és 30 dkg lisztet.

Kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük, előmelegített forró sütőben, közepes tűzön tűpróbáig sütjük.

Hamis mézes 2.

Három egész tojást fehéredésig keverünk 25 deka cukorral meg késhegynyi sütőporral, és 1-1 púpozott mokkáskanálnyi őrölt fahéjjal meg tört szegfűszeggel ízesítjük. Végül

beleszitálunk 25 deka réteslisztet, és alaposan kizsírozott közepes nagyságú tepsibe töltjük. A forró sütőbe toljuk, és öt perc múlva a lángot közepesre állítjuk. Így sütjük tovább, amíg a beleszúrt tűre már nem tapad ragacsos massza, és a tészta teteje szépen meg nem pirult. (Ha gazdagabban akarjuk adni, akkor a tepsibe töltött nyers tésztát durvára vágott dióval is meghinthetjük.) Csak hidegen vágjuk fel ujjnyi szeletekre, de porcukrozni nem kell, mert a tészta elég édes. Fémdobozba zárva, hetekig is frissen eltartható.

Hamis piskóta

Hozzávalók: 2 dl kefir, 5 dkg liszt, 1 dl olaj, 25 dkg porcukor, 2 tojás, 1 sütőpor.

Egy tálba beleszitáljuk a lisztet, majd elkeverjük benne a sütőport. Kefirt, olajat, porcukrot és tojást adunk hozzá, majd fakanállal jól összedolgozzuk. A masszát papírral bélelt tepsibe öntjük, közepes hőmérsékletre előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt készre sütjük. A megsült tésztát a tepsiből tálcára borítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk róla. Kihűlés után ugyanúgy hasznosíthatjuk, mint a piskótatésztát, egyedül feltekerni nem lehet, mert könnyebben reped.

Két-három lapba vágva megtölthetjük különböző krémekkel, vagy egyszerűen csak lekvárral megkenjük, és felszeletelve, porcukorral megszórva tálalhatjuk. Ha krémmel kenjük, csokimázt is tehetünk rá.

Hamis túrógombóc (4 személyre)

Hozzávalók: 6 dl savanyú tej vagy házi aludttej, 15 dkg búzadara, 2 tojás, 3 dkg vaj, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 evőkanál porcukor, 1 púpozott mokkáskanál só, a pirított morzsához 3 dkg vaj és 3 evőkanál zsemlemorzsa.

A tejet (vagy az aludttejet) kis lábosban kis lángra tesszük. Folyamatosan kevergetve addig melegítjük, amíg a túró kicsapódik belőle. Ezután a búzadarát beleszórjuk, és olyan sűrűre főzzük, hogy elváljon az edény falától. Hagyjuk kihűlni, majd összegyúrjuk a sóval, a porcukor felével, az olvasztott, de már egészen kihűlt vajjal, és a felveretlen, nyers tojással.

Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle, és az előmelegített forró sütőbe toljuk 15 percre. Közben a vajat megpirítjuk a zsemlemorzsával, és a már megpirult gombócokra szórva, a vaníliás cukorral és a megmaradt porcukorral meghintjük. Forrón tálaljuk. Aki szereti, kevés tejföllel is lelocsolhatja.

Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

Hamis túrósrétes (igen gyors, kitűnő)

25 deka lisztből 1 tojással és 1/2 csomag Váncza - sütőporral rendes gyúrt tésztát készítünk, melyet vékonyra kinyújtunk.

Töltelék: 1/4 kg túró, 5 deka mazsola, 1/2 csomag Váncza - vanillincukor, 1 deci tejfel, 1 tojás, 1 citrom reszelt héja és 12 deka cukor. 10 deka vajat felolvasztunk, ezzel a kinyújtott tésztát megvajazzuk, mint a réteseket és a töltelékkel megkenjük.

Összesodorjuk, majd vajjal kikent tepsibe tesszük és 1/2 liter tejjel, melyhez késhegynyi Váncza-vanilincukrot tettünk, leöntjük.

Közepes tűznél 1 órára sütőbe tesszük. Ezen idő alatt a tej elfő és rétesünk a szükséges ideig tovább sül.

Hatlapos

Hozzávalók:

Tészta: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 12 dkg cukor, 1 tojás, fél csomag szalalkáli, tej

Krém: 1 csésze cukor, 1 tej, 1 csésze liszt, 2 evőkanál kakaó, vaníliás cukor, 10 dkg vaj

Ezeket összegyúrjuk annyi tejjel, amennyit felvesz. 6 lapot sütünk belőle tepsi hátán. Ha gáz tepsi hátán sütjük, akkor csak 5 lap lesz belőle.
A krém elkészítése: 1 csésze cukrot megpirítunk és felengedjük 0.5 liter tejjel. 1 csésze lisztből, 2 evőkanál kakaóból és 1 tejből habarékot készítünk, és a pirított cukros tejjel összekeverjük. Állandó kevergetés mellett sűrűre főzzük. Vaníliáscukrot is tehetünk bele. Mikor félig kihűlt a krém, 10 dkg vajat keverünk hozzá, és a lapokra kenjük.

Házi keksz
Hozzávalók: 31 dkg sima liszt, 8 dkg vaj, 1/2 csomag sütőpor,10 dkg porcukor 2 tojás.
Az átszitált lisztben elmorzsáljuk a vajat, elkeverjük a sütőport meg porcukrot, és beleütjük a tojást. Összedolgozzuk, és lisztel meghintett gyúró deszkán kinyújtjuk. Különböző alakú kiszúrókkal kiszaggatjuk, kikent tepsibe rakjuk, és mérsékelt tűzön megsütjük. A keksz kiadós és tartós.

Házi sóskifli
Két kg. lisztnek a felét négydekányi élesztővel, két egész tojással, két evőkanál cukorral, sóval ez liter tejjel jól kikeverünk, és meleg helyen kelni hagyjuk. Mikor jól megkelt, a másik kiló liszttel, két kanál fagyos zsírral elkeverve deszkán folyton sodorva, kidolgozzuk, míg szép sima fényes lesz. Nyolc egyenlő cipót formálunk belőle, és minden cipóból kinyújtva nyolc kiflit készítünk, zsírral kikent tepsin pár percig pihentetve, tojással megkenve, sóval, köménymaggal meghintve, szép pirosra sütjük. Hat személyre a fele mérték is elég.

Háztartási kekszes receptek

Gabi-csemege
Hozzávalók: 10 dkg keksz, 1/2 dl rum, 4 tojás, 10 dkg porcukor, 6 dkg liszt, 1 l tej, 1/4 vaníliarúd, 5 dkg dió.
Vízbe mártunk egy tálat, majd a vizet kicsorgatjuk belőle. Az előtördelt kekszet sorba rakjuk a tálon és meglocsoljuk rummal.
Elkészítjük a krémet: a 4 tojás sárgáját elkeverjük a porcukorral, keverés közben hozzáadjuk a lisztet. Felmelegítjük a tejet a vaníliával, apránként beleöntjük a tojásos masszát, és krém-sűrűre főzzük. Hagyjuk kihűlni; hozzáadjuk a 4 tojás felvert habját és a durvára tört diót. Még langyosan a tálba öntjük, amelyben kocsonyásra fagy. Még finomabb, ha a krémbe kakaót is teszünk ízlés szerint (kb. 2 evőkanállal), vagy dúsítjuk rumba áztatott mazsolával.

Szalámi háztartási kekszből
Hozzávalók: 1,5 kg háztartási keksz, 1,5 dl tej, 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 5 dkg kakaó, 1 csomag mazsola, 5 dkg vagdalt dió, 10 dkg zselés cukorka.
A kekszet hosszúkás csíkokra vágjuk, a diót és a zselés cukorkát szintén összevágjuk. A mazsolát megtisztítva langyos vízben megáztatjuk. Vízgőz felett habosra keverjük a tejet a margarinnal és a porcukorral (kb. 20 perc). Ráöntjük az összevágott kekszre, hozzákeverjük a kakaóport, a mazsolát, diót és a zselés cukorkát. Hagyjuk kihűlni. Egy kiterített fólián vagy zsírpapíron szalámi formát készítünk belőle, majd hűtőbe tesszük. Később szeletelhetjük.

Majomkenyér / Kekszcsemege
Hozzávalók: 50 dkg háztartási keksz, 4-5 evőkanál rum, 1/2 kg porcukor, 4 dkg kakaó, 5 dkg cukrozott narancshéj, 3 evőkanál liszt, 2 dl tej, 15 dkg margarin és 10 dkg vaj (esetleg e helyett 25 dkg margarin), 10 dkg dió, 10 dkg mazsola.

A kekszet kézzel összetördeljük, meglocsoljuk rummal. A porcukrot, kakaót, narancshéjat, lisztet a tejjel jól felforraljuk, és a margarint, vajat felolvasztjuk benne. Amikor felolvadt, hozzáadjuk a durvára vagdalt diót és a mazsolát. Az egészet a megáztatott keksszel jól összekeverjük. Fóliával bélelt őzgerincformába öntjük, majd kifagyasztjuk; ezután hosszúkás tálra borítva lehúzzuk róla a fóliát, és ferdére szeleteljük.

Kakaós keksztekercs (Omnia-tekercs)

Hozzávalók: 25 dkg háztartási keksz, 10 dkg porcukor, 10 dkg darált, és egy kevés apróra vágott dió, 1 dl feketekávé, 1 csomag vaníliás cukor, kevés tej.

A krémhez: 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor és 2 dkg kakaó.

A darált kekszet az előírt anyagokkal összegyúrjuk, Porcukorral meghintett zsírpapírra kitesszük, és négyszög alakúra kinyújtjuk. A töltelékhez való vajat a cukorral és a kakaóval habosra keverjük, ezzel megkenjük, felcsavarjuk, külsejét apróra vágott dióba forgatjuk, és fóliába csomagolva kifagyasztjuk. Ferde szeletekre vágjuk.

Mandulás kekszgolyók

Darált kekszet mandula-esszenciával, lekvárral, porcukorral, kakaóporral alaposan összegyúrunk. Az így kapott masszából golyókat formázunk, mindegyik közepébe egy-egy szem magozott meggyet rejtünk.

Margarinos kekszes recept

1. réteg: Keverjük össze 20 dkg darált kekszet 5 dkg margarinnal, 1/2 dl rummal, és lapítsuk tepsibe.

2. réteg: Egy csomag vaníliás pudingot főzzünk meg és keverjünk össze 25 dkg túróval és 1 csomag vaníliás cukorral, majd öntsük az első rétegre.

3. réteg: Apróra vágott gyümölcs.

4. réteg: Zselatin.

Hegymászók keksz-csemegéje

Elkészítési idő: kb. 25 perc

Hozzávalók: 250 gr liszt, 2 teáskanál sütőpor, 125 gr vaj vagy margarin, 2 teáskanál vaníliás cukor, 5 evőkanál cukor, 1 csipet só, 5 evőkanál mazsola, 1 tojás

Elkészítés:

1. Vedd ki egy kicsit előbb a vajat vagy margarin és a tojást a hűtőből, hogy ne legyen túl hideg, ha használod.

2. Melegítsd elő a sütőt 225 fokra.

3. Keverd össze a sütőport és a lisztet és tedd a gyúródeszkára, vagy a tiszta asztalra. A közepébe készíts egy kis mélyedést.

4. Vágd kis darabokra a vajat vagy a margarint és tedd a lisztkupac szélére.

5. A mélyedés közepébe jön a cukor, a vaníliás cukor és egy csipet só. Üsd a cukor tetejére a tojást, és gyúrd össze a tésztát. Végül a mazsolát is dolgozd bele.

6. Formálj kis hegyeket a tésztából és süsd őket 5-10 percig egy zsírpapírral kibélelt tepsiben.

Hideg csokoládékrém pohárban

Minden tojáshoz egy és fél deka csokoládé kell puhítva és kevés cukor. Jól elkeverjük! Tojás habja jön hozzá, mokkacsészébe téve, hideg helyre állítjuk kis időre. Gyorsan elkészül, így igen alkalmas falun, ha váratlan vendégnek finom édességet akarunk adni.

Sennyey Anna grófnő

Hókifli

1 tejfölös pohár házi zsírból, 1 pohár jó minőségű tejfölből csipet sóval, 3 dkg élesztővel, amit pici tejben, pici cukorral felfuttatunk; és annyi finomliszttel, amennyit bevesz, jó ruganyos tésztát készítünk. Késfok vagy annál vékonyabbra próbáljuk nyújtani. Kis kávéscsészével kiszúrjuk (akinek van ilyen kisebb formája, az is jó).

Tölthetjük: dióval, mákkal, fejtett meggyel, reszelt almával (ezt alaposan ki kell csavarni, az sem baj, ha teszünk bele kevés durvára vágott diót, hogy az alma levét felszívja), keményebb lekvárral. Feltekerjük kifli alakúra, sütőlemezen sütjük közepes tűzön. Még melegen megforgatjuk porcukorban (fél kg porcukorhoz kb. 2-3 vaníliáscukrot tegyünk, de készíthetünk otthon is, a porcukorba jó előre vanília rudat teszünk

Nagyon sokáig eláll akár alufóliába csomagolva, vagy pedig az ultramodern sütis dobozban.

Húsvéti csokoládétorta (Bajram Pasta)

Hozzávalók: 6 dkg étcsokoládé, 6 dkg vaj, 8 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg átszitált liszt, 1 kávéskanál sütőpor, egy csipetnyi só, 5 cl konyak, egy kevés forró víz, a krémtöltelékhez 6 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 6 dkg étcsokoládé, és egy kevés konyak.

Elkészítés: Gőzfürdőben megolvasszuk a csokoládét, és néhány evőkanálnyi forró vízzel, krém sűrűségűvé keverjük. Ugyanezen a gőzfürdőn felolvasszuk a vajat, hozzáadjuk a porcukrot és a vaníliáscukrot, majd habosra keverjük. Beleadjuk a tojás sárgákat, a sót, és kb. 10 percen átkevergetjük. Ha a massza már sima, lassan állandó keverés mellett, hozzáadagoljuk a csokoládét. Hozzáadjuk a sütőport, a lisztet, a konyakot, és az előzőleg keményre felvert tojásfehérjét. Vajjal kikent tortaformába öntjük, és közepesen meleg sütőben megsütjük. Ha kihűlt, a tortát két lappá vágjuk, megtöltjük, és kívül is bevonjuk a csokoládé krémmel.

Csokoládékrém készítése: a vajat gőzfürdőn felolvasztjuk, belekeverjük a porcukrot, és azzal együtt habosra keverjük ki.

Hozzáadjuk az ugyancsak gőzfürdőben meglágyított étcsokoládét, és simára keverjük. A még meleg töltelékhez állandó keverés közben apránként annyi konyakot adagolunk, hogy az kihűlés után, krém sűrűségű legyen.

Húsvéti túrótorta

16 szelet

Hozzávalók: 1 cm vastag szögletes piskóta, 2 doboz körszeletes ananászbefőtt, 25 dkg tehéntúró, 2 dl tejszín, 10 dkg margarin, 3 zacskó habfixáló, 1 csésze kimagozott meggybefőtt, 2 zacskó vaníliás cukor, csipet só.

Mindkét doboz ananászbefőttet leszűröm. (Levéből citromlével, szódavízzel és jégkockákkal üdítőital készíthető a locsoló gyerekek számára.) Az egyik doboz gyümölcsöt turmixgépben összetöröm, a másik doboz lecsöpögtetett ananászkarikát, papírral leszárítom. A tejszínt kemény habbá verem. A túrót simára töröm, összekeverem a vaníliás cukorral, a sóval és a turmixolt ananásszal, végül hozzáadom az olvasztott, de már nem forró margarint. Ezután hozzákeverem a habfixet, és beleforgatom a kemény tejszínhabot.

A krémet rákenem a piskótalapra, és a tetejét kirakom a félretett ananászkarikákkal. A meggyszemeket belenyomkodom, és a süteményt a hűtőszekrényben legalább fél napig hűtöm. Kockákra vágva kínálom. Tálaláskor habszifonból nyomok rá tejszínhabot.

I

Igazi farsangi fánk

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 3 dkg friss élesztő, 1 evőkanál cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 4 dl tej, 7 dkg vaj vagy margarin, 6 tojássárgája, késhegynyi só; olaj a sütéshez; a tálaláshoz: 2 evőkanál rum, 2 dl sárgabaracklekvár.

A szétmorzsolt élesztőt és a cukrot 2 dl langyos tejben simára keverjük, majd langyos helyen, letakarva felfuttatjuk. Közben az átszitált lisztet tálba szórjuk. Nagyobbacska mélyedést vájunk a közepébe, amibe beleöntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgákat, a sót, a vaníliás cukrot és a megmaradt, ugyancsak langyos tejet. Alaposan kidolgozzuk a tésztát, végül a vajat is belegyúrjuk. Cipót formálunk belőle, liszttel meghintett tálba rakjuk, és a tetejét is meglisztezzük. Konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen addig kelesztjük, amíg eredeti térfogatának duplájára nem nő. Ezután lisztezett deszkára tesszük, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és lisztbe mártott nagy fánkszaggatóval vagy vizespohárral kiszaggatjuk. A deszkán még negyed óráig pihentetjük. Nagy lábosba legalább 5 ujjnyi olajat öntünk, és felforrósítjuk. Egyszerre csak kevés fánkot tegyünk a forró olajba, mert sülés közben a fánkok térfogata megváltozik, vagyis nagyra nőnek. Alsó felüket fedő alatt sütjük, majd megfordítva, már fedő nélkül sütjük tovább. Az olajból kivett fánkokat papírtörülközőre szedjük, hogy az a felesleges olajat beszívhassa. Vaníliás porcukorral meghintjük, és kevés vízzel meg rummal hígított forró barackízzel kínáljuk.

Isler

14 dkg kemény vaj, 21 dkg hámozatlan őrölt mandula, 7 dkg cukor - ebből tésztát gyúrunk.(Se tojás, se sütőpor, se citromhéj, se só.)

Pihentetés után fél cm vastagra nyújtjuk, fánkszaggatóval kiszúrjuk, gyenge tűzön inkább szárítjuk, mint sütjük. Kihűlve kettőt-kettőt ribizli (vagy málna) lekvárral összeragasztunk. Tetejüket, oldalukat csokoládémázzal vonjuk be.

J

Jó gyerekek kalácsa

8 deka cukrot, 10 deka vajat, 3 egész tojást, 1/2 csomag Váncza vanillincukrot, késhegynyi sót 1/2 kg liszttel kevert 1 csomag V.-sütőporral és annyi tejjel jól eldolgozzuk, hogy lágy kalácstésztát kapjunk. A tésztához még 8-10 deka mazsolát és 10 deka darált diót téve, kolbász-vastag rudakká sodrunk, melyeket erősen vajazott kuglófformába körben gyenge nyomkodással helyezzünk el. Azonnal meleg sütőbe rakva, lassú tűznél sütjük. Igen jó kávéhoz.

Joghurt torta 1.

Hozzávalók: 3 pohár (6dl) joghurt, 2 dl tejszín, 8 evőkanál kristálycukor, 1 csomag zselatin

A joghurtot, cukrot, tejszínt simára kavarom. A zselatint 2 dl vízben feloldom, forrásig melegítem, hozzáöntöm a kikevert joghurthoz. Tetszés szerinti fajtájú, és mennyiségű gyümölcsöt teszek bele. Tortaformába öntöm, és 3-4 órára hűtőbe teszem. Tetejét gyümölccsel díszítem!

Joghurt torta 2.

Hozzávalók: 0,5 liter joghurt sima, gyümölcsös, 1 csomag tejszinhabpotló por a hozzávaló tejjel, 10-15 dkg apróra vágott gyümölcs, vagy lecsöpögtetett befőtt, 1 csomag zselatin (25 grammos), tetszés szerint cukor, vagy édesítőszer,

Kb. 1,5 dl joghurtot felmelegítünk a belekevert zselatinnal addig, amíg szép fényes nem lesz, de vigyázz nehogy felforrjon!

Hozzá kell adni a maradék joghurtot, a felvert tejszint, és a gyümölcsöt formába kell önteni, és ha gyorsan akarod tálalni1-2 órára a fagyasztóba, vagy hosszabb időre a hűtőbe kell tenni.

Joghurtos gyümölcs süti

Hozzávalók: 2 pohár joghurt, 2 egész tojás, 1 pohár olaj, 2 pohár (szűken mérve) cukor, 4 pohár liszt, 1 sütőpor, 1 üveg befőtt (cseresznye, meggy, barack, ami van) vagy annak megfelelő mennyiségű bármilyen friss gyümölcs.

A joghurtot, tojást, olajat, cukrot össze kell keverni. A lisztbe belekeverni a sütőport, majd hozzákeverni az előzőekhez.

Tepsibe önteni (a tepsivel nem kell semmit tenni, elég a tésztában lévő olaj), a tetejére szórni a kimagozott, cukrozott, kinyomkodott gyümölcsöt. Ha befőtt, akkor már nem kell cukrozni, csak a levét kinyomkodni.

Előmelegített sütőben kb. 35-40 percig kell sütni. (Kötőtű próba).

Joghurtos hideg citromkrém

Hozzávalók: 4 pohár joghurt, 4-6 evőkanál sűrített, cukrozott tej, 1 citrom reszelt héja, és leve

Joghurtot, sűrített tejet, citromlevet turmixgépbe öntjük. habosra keverjük, majd beleszórjuk a citromhéjat, és újból összekeverjük. Pohárba vagy kompótos tálba rakjuk, díszítjük tejszínhabbal vagy citromkarikákkal, majd jól lehűtjük.

Joghurtos őszibarackkrém

Az előírásnak megfelelően elkészítünk egy vanília ízű Aranka pudingport (ezt csak hidegen össze kell keverni!). 10 percig állni hagyjuk, majd négy deci joghurtot, egy csomag vaníliás cukrot meg 60 deka megtisztított, 'kis kockákra vágott őszibarackot keverünk bele. Mély üvegtányérokba vagy talpas poharakba töltjük, és behűtjük. Tálalás előtt a tetejét őszibarack szeletekkel díszítjük. (Ha édesebben szeretjük, még egy kevés porcukor is kerülhet a krémbe.)

Joghurtos sütemény

Hozzávalók: 4 pohár joghurtot, 2 evőkanál zselatint, 10 evőkanál cukrot, és 2 csomag vaníliás cukrot összekeverünk, majd felforraljuk, és utána kihűtjük.

A kihűlt masszába keverünk 2 pohár tejszín kemény habját.

Tehetünk bele mindenféle gyümölcsöt és mazsolát. Tortaformába tesszük, majd 3-4 órára hűtőbe tesszük.

Joghurtos süti

Hozzávalók: 1 db joghurt (a továbbiakat a poharával kell kimérni), 2/3 pohár cukor, 1/2 pohár olaj, 2 pohár liszt, 2 db tojás, 1 sütőpor, 1 vaniliás cukor, 1/2 citrom reszelt héja

A tojás sárgáját a cukorral kikeverjük. Hozzáöntjük a joghurtot, majd az olajat, vaníliás cukrot, citrom héját, a sütőporral elkevert lisztet. Tojás fehérjét felverjük habnak, óvatosan hozzákeverjük a többihez, hogy a hab ne törjön össze. Kiolajozott tepsibe öntjük, elegyengetjük, jó sok kimagozott gyümölcsöt teszünk rá (a savanyú gyümölcsöt előtte cukorba forgatom).

Előmelegített sütőben 20-30 percig sütjük közepes lángon, közben tilos nyitogatni a sütő ajtaját, mert összeesik. Ha megsült, rögtön vágjuk fel, egymástól távolítsuk el a szeleteket, különben megvizesedik. A meggyes süteményt ajánlatos fa késsel vágni, a fémtől szürke lesz.

Joghurttorta (nagyon könnyű és finom)

Hozzávalók: 3 pohár natúr joghurt, 1 csomag zselatinpor, 1 csomag vaníliás cukor, 7 csapott evőkanál cukor, 3 dl habtejszín, kb. 50 dkg apróra vágott gyümölcs vagy befőtt; ez lehet bármi, ami éppen érik, vagy terem, vagy pedig be tudjuk szerezni (alma, banán, őszibarack, körte, kiwi, meggy, cseresznye, szőlő, narancs, mandarin, eper, málna, stb.)

A gyümölcsöket megtisztítjuk, szükség szerint kimagozzuk, egyenletes kockákra vágjuk. Ha befőttből készül, azt leszűrjük, lecsöpögtetjük és feldaraboljuk.

A tejszínt kemény habbá verjük és félretesszük.1 pohár joghurtot egy edényben közepes tűzön felmelegítünk (nem szabad forralni), elkeverjük benne a zselatint. Amikor teljesen elolvadt, levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a többi joghurtot, majd cukorral és vaníliás cukorral ízesítjük. Majd belekeverjük a gyümölcsdarabokat. Végül a tejszínhabot forgatjuk bele óvatosan, hogy össze ne törjük.

Egy nagyobb tortaformát vagy egy lábast hideg vízzel kiöblítünk (ha van időnk, előtte 2 órára betehetjük a hűtőszekrénybe), beleöntjük a tejszínes joghurtot. Hűtőben dermesztjük, min. 2 óra. Majd a formából kivesszük, tálaljuk. Süthetünk gyümölcstorta lapot is, arra is ráboríthatjuk, de önmagában is kiváló.

Juhtúrós pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 25 dkg juhtúró, 25 dkg margarin, 1 egész tojás, 1 dl langyos tej, csipet cukor, élesztő, tejföl, amennyit felvesz (max. 2dl), só

Elkészítés: A langyos tejben feloldjuk a pici cukrot, majd beleteszünk egy csomag por-élesztőt (fél kg liszthez valót). A lisztet a sóval, margarinnal, juhtúróval és egy tojással összekeverjük, majd hozzáadjuk a megfuttatott élesztőt. Annyi tejfolt adunk hozzá, hogy rétestészta keménységű tésztát kapjunk (minél tovább dagasztjuk, annál több tejfölt fel fog venni). Ne legyen túl kemény a tészta. Ezután 3/4 órát meleg helyen pihentetjük. Kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojással megkenjük. Még 1/2 órát pihentetjük a tepsiben, majd szép világosbarnára sütjük. Az íze kitűnő, és sokáig finom puha marad.

K

Kabinetpuding

Verjünk kemény habot 2 tojás fehérjéből, keverjünk bele 6 dkg cukrot, a 2 tojás sárgáját, végül 3 dkg lisztet, öntsük vékonyan megkent, meglisztezett tepsibe, süssük meg világosbarnára; még melegen pudingforma segélyével vágjunk gömbölyű lapokat belőle. Használatig tegyük félre. Készítsünk jó vaníliakrémet a következőképpen: 4 tojás sárgáját, 4 kanál cukrot, fél rúd vaníliát, 1 deci tejet víz fölött krémmé főzünk, ha kihűlt, vegyítsünk közé 3 deci tejszínből készült habot és 5-6 lap feloldott zselatint. Most a pudingformát olajjal megkenjük, a krémből pár kanállal beleöntünk, ráhelyezünk egyet az imént sült lapokból.

Egy sor krém, egy sor lap, közbe kis tisztított mazsolával meghintve, ha megtelt a forma, zárjuk le, állítsuk 3-4 óráig sótalan jégbe, tálra fordítva öntsük le maraszkinóval.

Kakaókrém

60 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 3 evőkanál kakaópor, 10 dkg cukor, 10 dkg vaj, 1 evőkanál rum, 4 dl tejszín, csipetnyi só, 1 mokkáskanál nescafé, a díszítéshez tetszés szerint csokoládéforgács, tejszínhab, kakaópor.

A kakaót egy deci vízbe beleszórom, majd a cukrot hozzátéve a nescafével és a sóval együtt felforralom, ezután sűrűre főzöm és hagyom kihűlni. Közben a vajat habosra keverem. Ha a csokoládés massza kihűlt, hozzáadom a habos vajat és a rumot, majd tovább keverem. Ezután óvatosan beleforgatom a kemény habbá vert tejszínt is. Adagokra osztva a tetejét szépen feldíszítem. Jól lehűtve kínálom.

Kakaós túrós

38 dkg Ráma margarint 22 dkg porcukorral és 60 dkg liszttel elmorzsolunk, hozzáadunk 2 tojás sárgáját, 1 csomag sütőport és 3 evőkanál kakaót. Kemény tésztát gyúrunk belőle, majd kettévesszük. Zsírozott-lisztezett tepsibe reszeljük az egyik felét. 1 kg túrót 3 tojás sárgájával, 1 csomag vaníliás- és 25 dkg porcukorral összetörünk. A tojások (5) fehérjéből kemény habot verünk, és beledolgozzuk a cukros - tojásos túrót. A krémet ráterítjük a lereszelt tésztára, majd a tészta másik felét is ráreszeljük. Közepes lángon kb. 20-25 percig sütjük.

Kakaós-joghurtos kocka (1 tepsi)

Hozzávalók: 2 dl joghurt, 2 tojás, 3 dl kristálycukor, 4 dl liszt, 1 dl olaj, 1 evőkanál kakaópor, fél zacskó sütőpor, csipetnyi só, a tepsihez 1 evőkanál olaj és 1 evőkanál liszt, a tetejére vaníliás porcukor.

Mély keverőtálba ütjük a tojásokat, majd a joghurttal, a sóval és a cukorral fehéredésig keverjük. Ezután az összes többi nyersanyagot is belekeverjük. (Kézi kis robotgéppel szinte percek alatt összekeverhető.) Egy közepes tepsit az olajjal kikenünk, liszttel behintjük, majd a masszát belesimítjuk. Előmelegített forró sütőbe toljuk, és közepesnél valamivel kisebb lángon lassan sütjük, amíg a beleszúrt hurkapálcára már nem tapad a masszából. A tepsiben hagyjuk kihűlni, csak azután vágjuk fel tetszés szerinti kockákra. Vaníliás porcukorral meghintve rakjuk tálra. (Kefirrel vagy házilag megaltatott tejjel, vagy fele részben tejföllel kevert joghurttal, kefirrel is ugyanígy készíthető, esetleg cukrozott kakaópor is keverhető bele.)

Elkészítési ideje: kb.90 perc.

Kalácspuding (4 személyre)

Hozzávalók: kb. 25-30 dkg maradék, száraz kalács, 5 dkg vaj (vagy margarin), 2 tojás, 4 dl tej, 4 evőkanál bármilyen fajta lekvár (vagy dzsem), 5 dkg mazsola.

A kalácsot egészen vékony szeletekre vágjuk, majd a szeleteket felkockázzuk. A tojást habosra verjük a tejjel, és hozzákeverjük a lekvárt, a megmosott és leszárazott mazsolát, valamint az olvasztott, de már nem meleg vajat. A kalácskockákat leöntjük a lekvárostojásos tejjel. 15 perc múlva felkeverjük, és egy kikent kis tepsibe öntjük. A megtöltött tepsit beleállítjuk egy kétujjnyi vízzel telt nagyobb edénybe, és az előmelegített forró sütőbe toljuk. Legalább 40 percig gőzöljük erős lángon. Akkor van készen, ha a beleszúrt hurkapálcára már nem tapad a "tészta". A tepsiből kiborítjuk, és négy kockára vágva azonnal kínáljuk.

Elkészítési ideje: kb. 80 perc.

Kalifa-puding

Hozzávalók: 5 dl tej, 6 dkg cukor, 1 tk. citromlé, 10 dkg búzadara, 1 tk. ras el hamad (fahéj és szárított rózsaszirom), 1 pohár habtejszín.

Elkészítés: A tejet, cukrot kb. 10 percig főzzük, amíg sziruppá sűrűsödik.

A darát vajban takarékon megpirítjuk. Majd rácsepegtetjük a citromlét, ráöntjük a szirupot, jól összekeverjük, és még 2 percig a lángon hagyjuk. 20 percig pihentetjük.

Kis üvegtálakban, melegen, tejszínhabbal díszítve, a fahéjas rózsaszirommal megszórva kínáljuk.

Kaliforniai rizsfelfújt

4 személyre

Hozzávalók: 15 dkg gyors rizs, 5 dl tej, 50 dkg tehéntúró, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 6 dkg margarin, 25 dkg mirelit málna, 10 dkg mazsola, 1/2 dl rum vagy konyak, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só, a díszítéshez málna, tejszínhab, ízlés szerint.

A megmosott mazsolára öntöm a rumot és belekeverem a citromhéjat. 15 percig hagyom állni. Közben a rizst a 2 dl vízzel elkevert tejben felteszem a tűzre és felforralom. Megsózom, majd takaréklángon, fedő alatt addig főzöm, amíg a levét egészen elfövi. A túrót áttöröm. A tojásokat, a cukrot és a felolvasztott margarint habosra kikeverem.

A már nem forró tejberizst, a megmosott és lecsöpögtetett málnát, a rumba áztatott mazsolát, valamint az áttört túrót a tojásos masszához keverem. Az egészet beletöltöm egy margarinnal kikent, tetszés szerinti magas formába, és az előmelegített sütőben kb. 50 percig sütöm. Sok gyümölccsel megrakva, forrón tálalom.

Kaplan krémes

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 1 1/2 csomag szalakáli, 5 dkg porcukor, 1 tojás sárgája, 5 dkg margarin, 1 dl langyos tej. A felsoroltakból 3 lapot sütünk.

Krém: 1/2 liter tej, 1 csomag vaniliás cukor, 3 tojás sárgája, 20 dkg porcukor, 8 dkg darás liszt.

A krémet sűrűre főzzük, még melegen lazán belekeverjük a felvert tojások fehérjét. (4 tojás) Tetejére porcukrot szórunk, vagy csokimázzal vonjuk be. Fogyasztás előtt 2 nappal ajánlatos elkészíteni.

Kapros–túrós lepény

Előzőleg 2 evőkanál langyos tejet egy kisebb pohárban keverjünk össze negyed mokkáskanál barna cukorral, morzsoljunk rá 1 dg élesztőt, és tegyük meleg, huzatmentes helyre. Erre azért van szükség, mivel a lehűlt, hideg tejben az élesztőgombák szaporodása nem indul meg. Felmelegíteni azonban nem szabad, mert így viszont elpusztulnak az élesztőgombák. Utána 1 egész tojást keverjünk habosra 0,7 dl langyos tejjel, és 1 mokkáskanál sóval. Adjunk hozzá 20 dg szobahőmérsékletű lisztet, valamint a felfuttatott tejes élesztőt, és az egészet egy kisebb tálban jól gyúrjuk össze. Ha túl kemény lenne, öntsünk rá még egy kis tejet. Ezután apránként hozzáadva alaposan dolgozzunk bele 5 dg olvasztott vajat, majd a ruganyossá, szivacsszerűvé dagasztott lágy tésztát konyharuhával takarjuk le, és meleg, huzatmentes helyen kelesszük kb. 1 órán keresztül, amíg több mint kétszeresére duzzad. Ne tegyük fűtőtestre, mert túl nagy meleg hatására elpusztulnak az élesztőgombák, és a tészta nem kel meg. Tűző napra se tegyük, mert túlkel és megsavanyodik, sütés közben pedig összeesik, sült csiriz lesz belőle. A letakarásra nem csak azért van szükség, hogy a por ne szálljon rá, hanem azért is, hogy a hosszú kelesztési idő alatt a tészta felülete ne száradjon ki.

(Műanyag fóliát ne használjunk erre a célra, mivel a tészta befülled alatta.) Ha megkelt, gyúrjuk össze, és nyújtsuk ki akkorára, hogy egy kisebb méretű, előzőleg kivajazott és kilisztezett zománcozott tepsibe helyezve éppen az oldaláig érjen, majd meleg helyen letakarva kelesszük még fél óráig. A sütés közbeni felfúvódás miatt legalább 6 cm magas tepsit használjunk. Közben villával törjünk át 0,5 kg tehéntúrót, majd keverjük össze 1 tojássárgájával, 2 evőkanál finomra vágott zsenge kaporlevéllel, 2 evőkanál tejföllel és fél mokkáskanál sóval. Ezt követően 2 tojásfehérjét verjünk kemény habbá, és ezt is adjuk hozzá. Az alaposan összedolgozott masszát egyenletesen simítsuk rá a tésztára. Végül a megmaradt 1 tojássárgáját 1 evőkanál tejföllel keverjük simára, és kenjük vagy locsoljuk meg vele a túrókrém tetejét, majd előmelegített sütőbe helyezve, mérsékelt tűzön süssük kb. fél óráig, amíg a tészta alja világosbarnára pirul. Ezt csak úgy tudjuk ellenőrizni, hogy

kivesszük a tepsit, és a lepény egyik sarkát kissé megemeljük. 20 percig azonban ne nyissuk ki a sütő ajtaját, mert a felfúvódott túrókrém összeesik. Ha langyosra hűlt, vágjuk nagyobb kockákra, és a tepsiből óvatosan kiemelve tálaljuk. Fogyasztás előtt locsoljuk meg a tetejét simára kevert meleg tejföllel. Polietilénfóliával letakarva hűtőszekrényben tároljuk. Másnap grillsütőben újramelegítve fogyasztható. Előtte locsoljuk a tetejére a kívánt mennyiségű tejfölt is. Sokan vannak azonban, akik hidegen fogyasztva, és tejföllel bőven meglocsolva kedvelik ezt a lepényt. Télen 1 evőkanál szárított kaporlevelet használhatunk hozzá.

A valódi magyaros ízű kapros–túrós lepény mindig sóval készül, aki azonban nem szereti a sós túró ízét, elkészítheti édesen is. Ebben az esetben a tésztájába csak egy csipet sót tegyünk, és keverjünk hozzá 3 dg barna cukrot, a tölteléket pedig só helyett 10 dg mézzel ízesítsük. Ha télen készítjük ezt a változatot, sokkal finomabb lesz, ha mézzel tartósított friss, üde kaprot használunk hozzá. Nyár elején a zsenge, zöld kaporlevelet mossuk meg, csepegtessük le, és szikkasztás után vágjuk nagyon apróra. Rakjuk kisméretű megtisztított befőttesüvegekbe, jól nyomkodjuk le, és merjünk rá annyi forrpontig hevített mézet, hogy ellepje. Légmentesen lezárva mélyhűtőben tároljuk. Felbontás után nem szükséges a teljes mennyiséget felhasználni, mivel a méz még egycsillagos mélyhűtő-térben is meggátolja a maradék megromlását. Ebben az esetben a tölteléket kóstolás útján ízesítsük. Amennyiben az édes lepényben a kaprot 4 dg mazsolával helyettesítjük, és a töltelékbe 1 dg vanillincukrot is teszünk, akkor közönséges Túrós lepényt kapunk. A fenti mennyiség fő fogásként tálalva 4, desszertként 6 személynek elegendő.

Karácsonyfa-függelékek

Hozzávalók kb. 80 db-hoz:

A tésztához: 250 g liszt, 125 g porcukor, 1/2 citrom lereszelt héja, 1 tojás, 150 g hideg vaj

A díszítéshez: 125 g porcukor, 2-3 ek. citromlé, rum vagy málnaszirup, tetszés szerint apró színes cukorgyöngyök, durva kristálycukor, vagdalt pörkölt mandula vagy cukor-virágocskák

Előkészítés: 40 perc

Pihentetés: 1óra

Sütés: 10 perc sütőlemezenként

Elkészítés: Halmozzuk a lisztet a porcukorral és a citromhéjjal együtt a gyúródeszkára. Helyezzük a közepébe a tojást, majd rakjuk körül a kis darabokra vágott zsiradékkal. Az egészet dolgozzuk el egy nagy késsel, majd kézzel gyúrjuk össze kemény tésztává. Utána göngyöljük fóliába, és legalább 1 órára rakjuk hideg helyre. A sütőt melegítsük elő 180 oC-ra (gáznál 3-as fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tésztát lisztezett deszkán nyújtsuk ki 3-4 mm vastagra.

Szaggassunk ki tetszés szerinti formákat (pl.: angyal, csillag, szív, karácsonyfa, stb.) és rakjuk a sütőlemezre. A sütőben (középen) kb. 10 percig süssük, amíg aranysárga nem lesz.

Utána a süteményeket tegyük tésztarácsra és hagyjuk jól kihűlni.

A bevonathoz keverjük ki a porcukrot a citromlével, a rummal vagy a málnasziruppal jó sűrűre. Utána kenjük be vele a tésztácskákat, és hagyjuk, hogy a bevonat kissé megszáradjon. Ezt követően tetszés szerint díszíthetjük apró színes, cukor gyöngyökkel, durva kristálycukorral, vagdalt pörkölt mandulával vagy készen kapható cukor-virágocskákkal.

A bevonat legyen elég sűrű, mert különben a díszítések nem emelkednek ki, vagy a színes cukorgyöngyök szétfolynak rajta. Túl kemény se legyen, mert akkor meg nem szilárdul meg rajta a díszítés. A legjobb, ha egyszerre kb. 10 sütemény bevonatát készítjük el, mert mire

ezekkel végeztünk, addigra az első sütemények megszáradnak annyira, hogy hozzákezdhetünk a díszítésükhöz.

Karácsonyi csillag

Hozzávalók kb. 25 db-hoz: 200 g liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 80 g cukor, 1 tojás sárgája, 100 g vaj, 4 ek. sárgabarack lekvár, kb. 200 g porcukor, 1-1 ek. citrom- és céklalé és mangó-szirup

Elkészítés: A lisztből, a cukorból, a vaníliás cukorból, a tojássárgájából és a vajból összegyúrt tésztából cipót formálunk, és 1 órán át a hűtőszekrényben pihentetjük.

A sütőt 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük.

A tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd azonos mennyiségű sima és csóvás csillagot szúrunk ki. A csillagokat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk, kb. 8 percig sütjük, majd hagyjuk kihűlni.

A simára kevert lekvárral összeragasztunk egy-egy kicsi és egy-egycsóvás csillagot.

Átszitáljuk a porcukrot, háromfelé osztjuk és az egyik részt citromlével, a másikat pedig mangó-sziruppal festjük meg. A csillagokat bevonjuk különböző színű mázzal, és hagyjuk megszáradni.

Karácsonyi fatörzs

8 egész tojást 25 deka porcukorral, meg egy vaníliás cukorral habüstbe öntünk, és habverővel gőz fölött verjük. míg kemény, habos nem lesz. ("Szalagos" legyen a massza). A gőzről levéve tovább verjük, míg ki nem hűlt (hideg vízbe állítjuk az üstöt). majd csipet sót és szitálva 25 deka réteslisztet adunk hozzá. Végül óvatosan beleöntünk 12,5 deka olvasztott, langyos vajat vagy margarint. Kizsírozott, lisztezett tepsiben ujjnyi vastagon elterítjük. és nem túl sötétre sütjük

Még melegen tiszta konyharuhára borítjuk, és összegöngyölve hűtjük ki. Közben 3 tojás sárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral, és gőz fölött, állandóan kevergetve sűrű krémmé főzzük. Kihűtjük, majd habosra keverjük 10 deka olvasztott csokoládéval (vagy 3 evőkanál kakaóval), meg 25 deka vajjal, illetve margarinnal. A krém felével megkenjük a széthajtogatott tésztalapot, újra összegöngyöljük, és külsejét is krémmel vonunk be. Hideg vízbe mártott villával fatörzsszerűre recézzük. Jól behűtjük. Díszíthetjük marcipán tobozokkal. csokoládé tortadarával, csillag alakú keksszel.

Karácsonyi hablánc

Hozzávalók: 4 tojás fehérje, 7 dkg kristálycukor, 20 dkg cukor, egy kevés víz, 6 dkg porcukor, piros ételfesték a színezéshez

A tojás fehérjéből a finom kristálycukorral nagyon kemény habot verünk. A 20 dkg cukorból, és egy kevés vízből sűrű szirupot főzünk, folyamatos keverés közben beleöntjük a habba, és addig verjük, míg kihűl. A hab nagyon kemény legyen! Azután belekeverjük a porcukrot, és a masszát két részre osztjuk. Az egyik részt megfessük egy kevés piros festékkel, a másikat fehéren hagyjuk. Így elkészített habot, nyomó- zsákba tesszük, és kikent tepsibe apró csókokat nyomunk belőle. A habcsókra ezüstfonalat helyezünk, és a csókok közötti fonálra kisebb csókokat nyomunk.(a rózsaszín és fehér csókokat váltogatjuk). Az így elkészített láncokat mérsékelten meleg sütőben megszárítjuk.

Karácsonyi keksz

Hozzávalók egy tepsire való adaghoz: 12,5 dkg Grahamliszt (teljes őrlésű búzaliszt), egy evőkanál porcukor, egy evőkanál vaníliás cukor, egy csipetnyi só. 7,5 dkg margarin, 2,5 dkg tejföl, némi liszt a munkafelületre, sütőpapír (vagy helyette liszt és zsiradék a tepsi bekenéséhez), egy tojássárgája a kekszek tetejére (el is maradhat, helyette cukros víz is megteszi), a díszítéshez mogyoró, dió, díszítőcukorkák.

A tészta valamennyi hozzávalóját alaposan összegyúrjuk, vagy konyhai robotgéppel összedolgozzuk. A tésztát műanyag fóliába csomagoljuk, majd egy órára a hűtőszekrénybe tesszük. A sütőt 180°C-ra állítjuk be. A tepsit előkészítjük a sütéshez.
A tésztát kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd különféle formákkal kis kekszeket szaggatunk belőle. Fontos, hogy a tészta hideg legyen! Egy tojássárgáját összekeverünk egy kanál vízzel, majd bekenjük a kekszek tetejét. Erre kerülnek a díszítések: mandula, dió, mogyoró, színes díszítőcukorkák. Kb. 13 percig sütjük, akkor jó, ha a színe már aranybarna.
Tipp: ha a kekszeket jól záródó fémdobozban tároljuk, sokáig frissek maradnak, s nedvességgel sem szívják tele magukat.

Karácsonyi süti
(Diós szeletek, karácsonyfák, ajándékcsomagocskák)
Sütési idő: 15-20 perc 200 fokon
Hozzávalók: 25 dkg margarin, 20 dkg cukor, 1 csomag vaniliás cukor, 1 csipet só, 4 tojás, 20 dkg darált dió, 25 dkg liszt, 3 kiskanál sütőpor, 25 dkg porcukor, 2 kávéskanál őrölt kávé, 3 evőkanál konyak, 2-3 evőkanál víz, dióbél a díszítéshez, sötét csokimáz, bonbon, cukorka, marcipán, baracklekvár
A margarint habosra keverjük, majd a cukrot a vaniliás cukrot, sót és a tojást hozzáadjuk. Beletesszük az őrölt diót, majd apránként a sütőporral elkevert lisztet. Egy tepsit kizsírozunk, a tésztát rásimítjuk, és előmelegített sütőben megsütjük. Időközben a porcukorból, őrölt kávéból, a konyakból és a vízből mázat kavarunk. A kész süteményt még forrón négyzetekre vagy háromszögekre vágjuk. A háromszögekre vagy dióbelet ragasztunk, vagy bevonjuk cukormázzal.
Felmelegítjük a sötét csokoládét. Egy keveset nyomózacskóba teszünk belőle és csíkokat nyomunk vele a még nedves mázra. Gyufaszállal vonalat húzunk a csúcs irányába, mellette pedig lefelé. A "fenyőfákat" apró cukorkákkal díszítjük.
A "csomagocskákhoz" a négyzet alakú tésztákat felmelegített lekvárral, majd cukormázzal vonjuk be és megszárítjuk. A marcipánmasszát kinyújtjuk, csíkokra vágjuk és a "csomagocskákat" átkötjük vele.

Karácsonyi torta.
Hozzávalók: 12 tojás, 30 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 30 dkg darált dió, 3 dkg darás liszt.
A tojás sárgáját, porcukorral és vaníliás cukrot fél óráig keverjük. Azután hozzá adjuk a darált diót, a lisztet és végül a keményre vert tojáshabot. A tésztát két egyforma részre osztjuk, és két egyforma, kikent, kilisztezett tortaformában külön-külön sütjük, lassan mérsékelt tűzön.
A teljesen kihűlt két tortát kettévágjuk, megtöltjük, és a lapokat egymásra rakjuk. A tortába így három réteg krém készül. A tetejét és az oldalát rummázzal vonjuk be, és díszítjük.
Krém: 20 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 14 dkg őrölt dió, rum, ízlés szerint.
A porcukrot a vajjal jól összekeverjük, azután beletesszük az őrölt diót és a rumot.
Rummáz: 26 dkg porcukor, 2 kanál, forró víz, 2 kanál rum, 1 kávéskanál olaj.
A porcukorra öntjük a forró vizet, a rumot és az olajat, és sűrű mázzá keverjük.

Karamell-krém
Húsz deka porcukrot vasserpenyőben világosbarnára olvasztunk, két dl. vízzel feleresztjük, és addig forraljuk, míg egész sima nem lesz. Most öt tojás sárgáját 12 deka porcukorral jól elkeverjük, hozzáadjuk a langyos karamell-cukrot, gőz fölött habverővel addig verjük, míg meg nem sűrűsödik, aztán a tűzről elvéve, kihűlésig tovább keverjük. Négy deciliter

tejszínből kemény habot verünk, hozzákeverünk öt deka vaniliás porcukrot, elkeverjük a fenti kihűtött krémmel, végül hat lap zselatint, melyet négy kanál meleg vízben feloldunk, langyos állapotban belekavarunk a fenti anyagba és nyomban az előre elkészített, olajjal kikent formába öntjük, hidegre tesszük, ahol rövidesen megkocsonyásodik.

Karamellás mandulafánk

Hozzávalók: 30-35 dkg finomliszt, 2 1/2 dkg friss élesztő, 14 dkg porcukor, 1/2 dl tej,,14 dkg vaj vagy margarin, 4 tojás sárgája, 10 dkg lehéjazott és nagyon vékony szeletekre (szálkásra) vágott mandula; a tepsi kikenéséhez: 2 dkg vaj és kevés liszt.

Az élesztőt elmorzsoljuk, és teáskanálnyi porcukorral együtt a tejbe keverjük. Langyos helyen felfuttatjuk. Közben a vajat a cukor kétharmad részével habosra keverjük, hozzáadjuk a tojássárgákat, majd a liszttel és a megkelt élesztővel alaposan kidolgozva, kalácstészta keménységű tésztát dagasztunk. Ha a tészta már jó levegős, lyukacsos, lisztezett kézzel apró gömböket formálunk belőle. Ugyancsak lisztezett deszkán hagyjuk kelni még legalább fél órát, majd vajjal kikent és liszttel megszórt tepsibe téve, előmelegített, forró sütőben pirosra sütjük. Míg a tészta sül, a megmaradt cukrot teflonserpenyőben barnára pirítjuk, és 1 dl vízzel leöntve addig forraljuk, amíg a karamell egészen felolvad. A megsült fánkokat a karamelles lébe bemártjuk, és vágott mandulában azonnal meghempergetjük. Csak akkor kínáljuk, ha egészen kihűlt.

Karamellpuding

Egy liter tejet 10 dkg cukorral és egy rúd vaníliával felforralunk. Feltörünk, és elhabarunk öt tojást, csipetnyi sóval megsózzuk, hozzáadjuk a langyosra hűlt tejhez. 20 dkg cukorból nem túl sötét karamellt készítünk, felöntjük kevés vízzel, előmelegített pudingformába tesszük, és gyorsan, még mielőtt megkeményedne, egyenletesen elfolyatjuk a forma oldalán. Ezután a tejjel elkevert tojásokat is beleöntjük a formába, lezárjuk, és háromnegyed óráig vízfürdőben főzzük. Ha a puding elkészült, hideg helyre tesszük, amikor kihűlt, kiborítjuk egy kerek tálra.

Karibi csigafánk

Elkészítési idő kb. 40 perc, darabonként kb. 1130 joule-t (270 kalóriát) tartalmaz.

Hozzávalók 10 személyre: a tésztához: 60 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 dl olaj, 5 zacskó vaníliás cukor, 1/2 teáskanál só

A kisütéshez olaj

Kb. 2 l. koktélhoz: 5 dl kókuszlikőr, 2,5 dl lehetőleg fehér rum , 20 dkg kókuszreszelék, 1 I Exotic mix , rostos gyümölcslé (vagy ananászlé), 1 mangó, jégkocka

Elkészítés: A lisztet tálba szitáljuk. Fazékban felforralunk 7 dl vizet az olajjal és a sóval, majd a lisztre öntjük. Kézi mixerrel sima tésztává dolgozzuk. A tésztát nagy átmérőjű, csillagcsöves nyomózsákba töltjük. Magas falú serpenyőben vagy fritőzben olajat forrósítjuk, és a tésztából egyszerre 2-3 csigát nyomunk bele. A csigákat aranysárgára sütjük, majd fehér konyhai papírtörlőre szedjük, és leitatjuk a felesleges olajat.

Még forrón beleforgatjuk a cukorral elkevert vaníliás cukorba, és azonnal kínáljuk. (Kb. 20 csigát kapunk.)

A koktélhoz a kókuszreszeléket leforrázzuk 1/4 I vízzel. Kb. 10 percig áztatjuk, majd gézen átszűrjük, és a kókuszlevet felfogjuk.

A gyümölcslevet, a likőrt, a kókusztejet és a rumot nagy tálba öntjük, majd 10 jégkockát adunk hozzá. Jól összekeverjük, és 2 dl-es koktélos poharakba szűrjük.

A mangót meghámozzuk, magját eltávolítjuk. Húsát kis darabokra vágjuk, feldíszített pálcikára szúrjuk, és a poharakba helyezzük. Elkészítési idő 25 perc, poharanként 1550 joule-t (370 kalóriát) tartalmaz.

Ötletünk: Ezt a felnőtteknek való koktélt eredetileg kókusztejjel készítik, majd a kókuszdió héjába töltik. Tört jég hozzáadásával elkészíthetjük shakerben vagy turmixgépben is. A hozzávalók közül a mangó elhagyható, vagy konzerv ananásszal - a kókusztej pedig tejszínnel - helyettesíthető.

Kávé torta
7 egész tojás, 25 deka cukor és 25 deka héjas, darált mandulát habosra keverünk. Azután hozzá keverünk 60 szem pörkölt, darált kávét, jól kikent torta-formába töltjük, s lassan sütjük körülbelül 1 óra hosszat. 20 deka cukrot fél csésze vízzel sűrűre főzünk, 3 szelet csokoládét és 12 deka vajat ebben a szirupban feloldunk. Azután a tűzről elvesszük, s ha kihűlt 3 tojássárgáját keverünk hozzá, ismét a tűzhelyre tesszük, s keverjük, míg sűrűsödni kezd. Ha kihűlt, a kétfelé vágott tortát megtöltjük, s egészen bevonjuk a krémmel.

Kávéfelfújt
Tizenöt deka friss írósvajban 15 deka finomlisztet sárgára pirítunk. Erős, jó feketekávéból és egy fél liter sűrű tejből barna tejeskávét készítünk, 25 deka vaniliás cukorral (az egész folyadék egy liter legyen); ezzel a kihűlt rántást föleresztjük s a tűzre visszatéve, folytonos kavarás mellett sűrűre főzzük. Ha kihűlt, egyenként hét tojás sárgáját kavarunk bele, végül öt tojás kemény habját, és tűzálló edényben egy óra hosszáig sütjük.

Kávétorta Júlia-módra
Hozzávalók: piskótához: 7 tojás, 7 púpozott evőkanál finomított kristálycukor, 2 teáskanál Nescafé, 7 púpozott evőkanál rétesliszt, fél csomag sütőpor;
A krémhez: 25 dkg Ráma margarin, 20 dkg porcukor, 3 evőkanál Nescafé, 2 teáskanál kakaópor (nem cukrozott).
A tojássárgáját a cukorral kikeverem, beleszórom a Nescafét. Ezután felváltva keverem bele a lisztet (amelybe bele tettük a sütőport) és a tojásfehérjéből felvert habot. Vastagon kivajazott és liszttel meghintett tortaformába simítom a masszát, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon megsütöm tűpróbáig. (Nekem 26 cm-es tortaformám van, akinek kisebb, annak elég az 5 tojásból, és annak megfelelő hozzávalókból piskótát készíteni. Nem kell annyit bajlódni a tortalap kiszedésével, ha a forma alját sütőpapírral kibéleljük!)
Közben elkészítem a torta krémjét. A Ráma margarin felét felolvasztom, belekeverem a porcukrot, a Nescafét, a kakaóport. Ha a cukor felolvadt benne, akkor adom hozzá a többi hideg margarint, és az egészet nagyon habosra, könnyűre kikeverem.
A kihűlt piskótát a formából kiborítom, majd legalább 4 vékony lapra vágom, és megkenem a kávékrémmel. Egymásra borítva kicsit összenyomom, és a torta tetejét meg az oldalát is bevonom a maradék krémmel.
Kávészemekkel és Nescaféval díszítve, hidegen kínálom.

Kedves jó anyám felfujtja
Négy-öt deci tejben finomlisztet megfőzünk, mikor már kásaszerű, galambtojás nagyságú vajat teszünk bele, ha kihűlt, tálba öntjük, egy marok finomra tört diót, egy masánszki almát igen apró kockára vágva, cukrot ízlés szerint, és citromhéjat adunk hozzá. Hat tojás sárgáját belekeverünk, habját hozzáadjuk, kikent formában, a sütőben, gőzben kifőzzük. Soha össze nem esik; bor- vagy tejsodót lehet hozzáadni. Szép és jó, biztos felfujt.

Kefires lepény
Hozzávalók: 2 pohár kefir, 2 kefires pohár cukor, 4 kefires pohár liszt, 3/4 kefires pohár étolaj, 2 db tojás, 1 csomag sütőpor, mazsola, meggy, dió, ízlés szerint

Elkészítés: A hozzávalókat alaposan összekeverjük. A tepsit vagy formát kivajazzuk, lisztezzük, és a tésztát beleöntjük. A tetejére szórhatunk meggyet, durvára vágott diót vagy mazsolát, kinek mi tetszik, ezek szépen belesüppednek. Közepesen forró sütőben barnára sütjük, utána kedvenc alakzatunkra vágjuk és megesszük.

Kefires piskóta

Először is gyújtsuk be a sütőt - mire előmelegszik, a süti is összeáll...

Hozzávalók (dupla adag, a nagyobbik mély tepsibe való): 4 egész tojás. 2 csomag sütőpor, 2 csomag vaníliás cukor, 2x2 dl kristálycukor

Mindezt egy mély tálban, habverővel keverd simára (percek alatt kész:).

Ezután tegyél bele 2 doboz 2 dl-es kefirt, majd (ízlés szerint) 1-2 dl ételolajat. További keverés mellett már csak 4x2 dl lisztet kell hozzátenni, kikeverni és beleönteni a kizsírozott, kilisztezett tepsibe az egészet.

A (nyers) tészta tetejét szórd meg fahéjas porcukorral, és mehet a sütőbe. Közepes hőfokon tűpróbáig kell sütni (kb. 25-30 perc) Ezt a sütit aztán lehet különféle (otthon található:) dolgokkal is "fűszerezni", semmi nem rontja el. Ha kakaóporral készíted, egy picit több cukor kell hozzá.

Lehet belereszelni citrom, narancshéjat, meg lehet "szurkálni" friss- vagy konzervgyümölccsel, mazsola, kemény lekvár, kis csokidarabok is nagyon feldobják.

Keksz szalámi

25 dkg cukorból és 1, 5 dl vízből szirupot főzünk - kb. 5 percig forraljuk. Ha langyosra hűlt, összekeverjük 20 dkg margarinnal, 2 ek kakaóval, 10 dkg darált dióval. 25 dkg édes kekszet darabosra morzsolunk, meglocsoljuk 1-2 kanál rummal, ízesítjük 1/2 citrom reszelt héjával, és az egészet a cukros vajas masszába keverjük. Ha a keverék kihűlt, akkor darált kekszmorzsával és cukorral meghintett zsírpapíron hengert formálunk belőle, becsavarjuk a papírba, és hidegre tesszük. Ha keményre dermedt félujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Kivis krém

A nem főzős citrom vagy vanília pudingport a megadott mennyiségnél kevesebb tejjel (kb. 2/3 rész) keverjük nagyon habosra. Tetszés szerint ízesíthetjük, citromhéjjal, szörppel,

Ugyanígy készítünk el egy puncsízű pudingot, ezt rummal, konyakkal, vaníliával ízesíthetjük. Külön-külön összekeverjük nagyon kemény tejszínhabbal. Magas kelyhekbe, ha nincs más, vizespoharakba úgy rétegezzük, hogy a különböző színű krémek közé kivi-karikákat teszünk. Lényeges, hogy látni lehessen a zöld karikát a krémek között. Hűtőbe tesszük Tálalásnál tejszínhabbal, és kivi darabkákkal díszítjük.

Kókusz desszert

Hozzávalók: 1 csomag babapiskóta, 5 dkg vaj, 3 dkg porcukor, 1 csomag vaniliás cukor, 1/2 dl rum, kókuszreszelék

A piskótát megdaráljuk, a vajat a porcukorral és a vaniliás cukorral jól kikeverjük, majd a többivel is összedolgozzuk. Lapocskákat készítünk belőle, kókuszreszelékbe forgatjuk.

Kókuszgolyó

Hozzávalók: 1/2 dl tearum, 300-400 g darált babapiskóta (minél apróbb, annál jobb), 5 dkg teavaj (egy kicsit ajánlott megolvasztani!), 50 g kókuszreszelék + ami a hempergetéshez kell (ajánlom a 100 g-os kiszerelést), kakaópor, 1 csomag vaníliás cukor, esetleg egy kevéske tej, ha nem akar a massza összeállni

Elkészítés: Egy edényben összekeverjük a vajat, a rumot, az 50 g kókuszreszeléket, a vaniliás cukrot, a darált piskótát (folyamatosan), ízlés szerint a kakaót (nem gond, ha

kihagyjuk). Ha nem akar olyan könnyen összeállni, egy nagyon kevés kis tejet öntsünk hozzá, de nem feledjük, hogy a tej romlandó!
Egy külön tálba öntsünk kókuszreszeléket és hempergessük meg benne a különböző méretű golyócskákat.
Tálalás előtt tegyük 30 percre hűtőbe, mert úgy finomabb, és a tej különben úgyis megromlana.

Kókuszos csók
Hozzávalók kb. 40 db-hoz:
A tésztához: 3 tojásfehérje, 35 g gyümölcscukor, 45 g diabetikus édesítőszer (pl.: Poly Sweet), 2 tk. Citromlé, 175 g kókuszreszelék
A díszítéshez: 100 g diabetikus csokoládé
Előkészítés: 20 perc
Sütés: kb. 20 perc sütőlemezenként
Kikészítés: 15 perc
Elkészítés: A tojásfehérjét verjük fel kemény habbá. Időről időre adjunk hozzá a gyümölcscukorból és a diabetikus édesítőből, majd keverjük hozzá a citromlét is.
A kókuszreszeléket keverjük el a tésztában. Melegítsük elő a sütőt 150 C°-ra (gáznál 2-es fokozat. Készítsük elő a sütőlemezt is (zsírozzuk ki, vagy béleljük ki sütőfóliával). A sütőlemezre két teáskanál segítségével rakjunk kis halmocskákat. A süteményeket kb. 20 percig süssük sütőben, majd hagyjuk kihűlni. A csokoládét morzsoljuk szét, majd forró vízfürdőn olvasszuk fel. A sütemények alsó felét mártsuk bele, majd tegyük fóliára, és hagyjuk megszáradni.

Kókuszos sült fagylat
Hozzávalók 6 személyre: 2 l vanília fagylat (jó minőségű), 1 tojás, 11 dkg liszt, 1.9 dl víz, 25 dkg finom zsemlemorzsa, 2 ek. kókuszreszelék, a sütéshez bőven olaj
Elkészítés:
1. A fagylaltból 6 nagy gömböt formázunk, és megfagyasztjuk.
2. A lisztből a tojással és a vízzel tésztát keverünk. A fagylaltgömböket belemártjuk, majd a kókuszreszelékkel összekevert morzsába forgatjuk. A mélyhűtőben még néhány napig fagyasztjuk.
3. Az olajat megforrósítjuk, és a fagylaltgömböket egyenként néhány másodperc alatt körös-körül szép pirosra sütjük. Szűrőlapáttal tányérokra szedjük, és karamellmártással vagy friss gyümölccsel kínáljuk.
Tipp: A siker titka, hogy a fagylalt kőkemény, az olaj pedig nagyon forró legyen,
így a kókuszos bevonat pillanatok alatt megpirul.
Összeállítás: 20 perc + többszöri fagyasztás
Főzés: 20 perc
Forrás: Kínai ízek

Kókuszos tekercs 1.
Tésztát készítünk 50 dkg finomliszt, 25 dkg Ráma margarin, 4 tojássárgája, 2 dkg élesztő (pici tejben felfuttatva), kis citrom levével. Jó ruganyos legyen, addig kell dolgozni rajta. A tésztát késfok vastagságúra nyújtjuk, és az alábbi tölteléket kenjük rá: 4 tojásfehérjét 30 dkg cukorral felverünk jó keményre, majd még gőz fölött is verjük kb. 10 percig.
Majd belekeverünk 10 dkg kókuszreszeléket. Ezt egyenletesen elsimítjuk a kinyújtott tésztára. A tésztát jó szorosra felcsavarjuk, késsel fél-1 cm-es csíkokra vágjuk. Sütőlemezen közepes tűzön sütjük. Vigyázzunk, mert gyorsan sül!
Nagyon sokáig eláll akár alufóliába csomagolva, vagy pedig az ultramodern sütis dobozban.

Kókuszos tekercs 2.

Hozzávalók: 40 dkg lisztet elmorzsolunk 25 dkg margarinnal. (2 dkg élesztőt 3 kanál tejben, 1 kanál cukorral felfuttatunk) és 4 tojás sárgájával összegyúrjuk az egészet. A kapott tésztát 3-4 részre osztjuk. 4 tojás fehérjét gőz fölött 30 dkg porcukorral, kevés citromlével habbá verjük és hozzáadunk 10 dkg kókuszt.

Ezt a kinyújtott tésztára kenjük, (a maradékot tartsuk a gőz fölött melegen), majd a tésztát feltekerjük, mint a bejglit és kb. 1 cm-re szeleteljük. Kizsírozott lapra fektetjük, és előre melegített sütőbe tesszük. Addig sütjük, amíg szép rózsaszín nem lesz. Vigyázat hamar kész!

Kossuth kifli tésztája

Hozzávalók: 6 tojás + tojások súlyának megfelelő Ráma + cukor + rétesliszt, késhegynyi szódabikarbóna, 3 ek rum

Megmérjük a tojásokat, és ennek alapján mérjük ki a többi hozzávalót. A margarint habosra keverjük a cukorral és a tojássárgájával, majd felváltva adjuk hozzá a szódabikarbónával kevert lisztet és a tojások keményre felvert habját. Rummal ízesítjük (ezt nem lehet kiérezni a megsült tésztán). Selyempapírral bélelt tepsibe simítjuk. Nekem így még sohasem ragadt bele, ellenben a kikent lisztezett tepsibe már sokszor. De nagyon fontos, hogy soha ne béleld ki papírral (vagy kend és lisztezd) a tepsi oldalát, mert akkor púpos lesz a tészta, csak az aljára kell megfelelő méretre vágott papírt tenni. Ez az adag bőven elég egy normál tortaformába és jó magas lesz.

Könnyű piskóta

Hozzávalók: 4 db tojás, 20 dkg liszt, 25 dkg cukor, 1/2 csomag sütőpor, 1 dl olaj, 1 dl tej

Elkészítése: A tojásokat kettéválasztjuk. A fehérjéből kemény habot verünk. (Ha egy gondolatnyi sót adunk a tojásfehérjéhez, akkor könnyebben és keményebbre tudjuk felverni.). A többi alkotórészt csomómentesre kikeverjük.

A felvert tojásfehérjét óvatosan, hogy ne törjük nagyon össze, a masszához keverjük. Vajazott, lisztezett tepsibe öntjük, és előmelegített sütőbe 35-45 percig, közepes lángon sütjük.

Ha a teteje szép aranybarna, és a beleszúrt villát tisztán lehet belőle kihúzni: Kész!

Egy pici hűlés után óvatosan körbevágva nagyon szépen ki lehet szedni a formából.

Ehhez a piskótához bármilyen tölteléket, kiegészítőt fel lehet használni, eddig még nem igazán sikerült elrontanom!

Krémes

8 tojás fehérjét 15 dkg cukorral jól felkeverjük. 1-liter vizet 20 dkg cukorral, 2 vaniliás cukorral felteszünk főni. 4 db vanília pudingot 1/2-liter vízben feloldunk, és a forrásban lévő vízhez hozzáadjuk. A megfőtt pudinggal a tojásfehérjét összekeverjük, és még 3-percig főzzük, állandóan kevergetjük. Langyosra kihűlni hagyjuk, majd megtöltjük a lapokat, porcukorral meghintjük.

Én a lapok helyett 10 tojásos piskótát szoktam készíteni, és ezzel töltöm meg.

Krémes lepény

Töltelék: 1 csomag Váncza – vanília-krémport, 2 deka lisztet és 15 deka cukrot 1/2 liter hideg tejbe csomómentesen elkeverünk, azután állandó keverés mellett sűrűre főzünk. Időközben 2 tojás fehérjéből 1 kanál porcukor hozzáadásával kemény habot verünk, melyet a tűzről levet forró krémhez azonnal könnyedén hozzákeverünk.

Kuglóf 1.

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 4 dkg élesztő, 12 dkg cukor, 37 dkg vaj, 1,2 dl langyos tej, 5 tojás só, 1 citrom lereszelt héja, 15 dkg mazsola, 5 dkg vágott mandula, 5 dkg cukrozott citromhéj, 2 ek. porcukor

A lisztet egy tálba szórjuk, 1 bögrében szétmorzsoljuk az élesztőt, 1 teáskanál cukorral, a tej felével, és kevés liszttel összekeverjük, majd letakarva 20 percig állni hagyjuk. A vajat felolvasztjuk. A megmaradt tejet, cukrot, tojásokat, sót, citromhéjat, a vajhoz keverjük. A felfuttatott élesztőt és a vajas keveréket a lisztbe tesszük, és az egészet sima tésztává gyúrjuk. A mazsolát a mandulával, a felkockázott, cukrozott citromhéjjal együtt a tésztába gyúrjuk. A kelt tésztát a vastagon kivajazott kuglófformába töltjük, letakarjuk, és addig kelesztjük, amíg majdnem kitölti a formát. A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

A kuglófot a sütő alsó részébe tesszük, 1 órán keresztül sütjük, és további 10 percig a sütőben hagyjuk. A süteményt a formával együtt megfordítjuk, 1 nedves kendővel letakarjuk. 10 perc múlva levesszük róla a formát, és porcukorral megszórjuk, vagy csokimázzal leöntjük. (Lehet a kuglófot 2 színűre is készíteni. Abban az esetben a tésztát megfelezzük, és az egyik részhez kakaót keverünk, és utána tesszük a formába.)

Kuglóf 2.

4 tojássárgáját 1 csomag vaniliás cukorral, 25 dkg kristálycukorral és 12,5 dkg Rámával habosra keverem (ez robotgéppel 20 perc). 30 dkg lisztben elkeverek 1 csomag sütőport (Dr. Oetker ami nálam legjobban bevált). Majd ezt az elkevert lisztet 2,5 dl (!!!) tej társaságában a masszához adagolom kanalanként (1 kanál liszt -1 kanál tej). A tej ne legyen semmiképp több! Belekeverek még a tésztába 1 citrom reszelt héját. 4 tojásfehérjét egy csipet sóval kemény habbá verem, s az előzőkhöz kézi erővel hozzákeverem.

Zsírozott, lisztezett formába felét beleöntöm, másik felébe 10 dkg reszelt étcsokit keverek (én a tortabevonót használom e célra), majd ezt is beleöntöm a formába az előző masszára. Lassú tűzön 1 órát sütöm.

Kuglóf 3.

Hozzávalók: 250 g. vaj (margarin), 200. G cukor, 1 tasak Dr. Oetker vanillincukor, 4 tojás, 1 citrom leve és héja, 500 g liszt, 1 tasak Dr. Oetker sütőpor, 1/2 l tej

A vajat (margarint) habosra keverjük, és fokozatosan adjuk hozzá a cukrot, vanillincukrot, tojást, citromlét és a reszelt citrom héját. A sütőporral elkevert lisztet kanalanként- tejjel váltakozva- adjuk a tésztához. A tésztát az előzetesen kikent kuglóf-formába tesszük és forró sütőtérben kb. 50 percig sütjük.

Kuglóf mikróban

Végy egy Ánizs ízű tortaport, 25 dkg; önts hozzá a recept szerinti mennyiségben vizet; tégy bele egy 1/2 szalakálit; helyezd be a mikróba, nem szükséges, hogy forgós legyen 20 percre; majd hagyd el a konyhát! 20 dkg liszt, 1-1/2 tojáspor, 1,1/2 dl tej vagy víz, 1/2 sütőpor vagy szalakáli. 10 dkg porcukor ez az alap, ízesítésnek azt teszel bele, amit akarsz itt rum, mazsola, kakaó, vanília, kókusz (akár lé, akár áztatott reszelék). Ánizsmag darálva (aki szereti), dió, vagy ha nincs, dejó is megteszi, feketekávé, ami lehet pótkávé is, mogyoró, mandula, mák picit előfőzve: 10dkg mák 1/2 dl tej 7,5 dkg porcukor felforralva úgy, hogy rotyogjon, stb.

Ha a liszt kb. 2/3 részét szójaliszttel pótolod, és cukrot nem de fűszereket teszel bele, akkor hasonló lesz a fasírthoz, viszont a folyadék mennyiségét kb. 1/2 - 2/3 résszel meg kell növelni, és pihentetni kell kb. 15-20 percet, az edényt, amiben készíted, folyékony zsírral, vagy margarinnal körbe kell folyatni, a felesleget kiönteni, majd liszttel meghinteni és hagyni, hogy megdermedjen csak utána beleönteni a tésztát.

Kukoricakuglóf

Hozzávalók: 15 dkg kukoricadara, 20 dkg liszt, 1 dl tej, 2 tojás (én 1 tojást + 1 sárgáját használok a 2/3 részhez), 15 dkg cukor, 15 dkg margarin, 1/2 sütőpor, reszelt citromhéj, 5 dkg mazsola, rum.

A margarint 1/2 percig puhítsuk mikróban - nem szabad megolvadnia. A cukrot, margarint, tojást keverjük habosra. A liszteket, sütőport keverjük össze. Keverjük, a habosított margarinhoz a többi hozzávalót. A megmosott, majd leszárítás után lisztben forgatott mazsolát keverjük bele. A tésztát tegyük kivajazott kuglófformába, és takarás nélkül süssük 15 percig. 5 percnyi pihenés után borítsuk tálra! Porcukorral meghintjük.

A receptnél nincs feltüntetve a W, én ezt 800-on szoktam (2/3 rész!!).

Ha valaki nem forgótányéros mikróval rendelkezik, félidőben 180 fokkal el kell fordítani a tálat. Valahol azt olvastam, hogy kuglófsütő nélkül úgy lehet kuglóf alakzatot kapni, ha az edény közepére beteszünk egy hőálló poharat, amiben víz van, és e köré tesszük a tésztát. Ezt nem próbáltam. Nem fut ki ennyi idő alatt a víz? És nem lesz nagyon gőzös?

Én egyébként talpig kivajazom a tálat, és így egy mozdulattal kiborítom a sütit, és a széle is magasan feljön. Sütőben persze csak alákenek.

Kürtöskalács

1 kiló lisztből, 15 deka olvasztott vajból, 5 deka, 1/2 liter tejben felolvasztott élesztőből, 6 tojássárgájából és kevés sóból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, és annyi cipóra osztjuk, ahány kalácsot készítünk, letakarva kelni hagyjuk, majd hosszú szalagformákra nyújtjuk. A vajjal megkent kürtöskalácsformákra rátekerjük a tésztát, újunkkal laposra nyomhatjuk, tojásfehérjével vagy olvasztott vajjal megkenjük, és cukros, apróra, vágott mandulával meghintjük és parázs fölött (vagy sütőben) forgatva szép pirosra megsütjük.

L

Lángoló palacsinta Crepes Suzettes (krepp szüzett)

Hozzávalók: a palacsintához: 15 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tej, 1 dl tejszín, 5 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 1/2 citrom héja, 5 dkg vaj;

A flambírozáshoz: 10 nagyobb szem kockacukor, 2 narancs, 1 citrom, 3 dkg vaj, 2 evőkanál cukor, 5 cl Cointreau vagy Grand Marnier (vagy más narancslikőr), 3 cl konyak.

A felsorolt hozzávalókból palacsintatésztát készítek, amelyhez 5 dkg olvasztott vajat is hozzáadok. Forró vajon nagyon vékony palacsintákat sütök. A kockacukrokat az előzőleg alaposan megmosott és megtörölt narancs és citrom héján ledörzsölöm. Flambírozó - serpenyőben (akinek nincs, megteszi egy teflonserpenyő is, amelyet másra nem használunk) kevés olvasztott vajon a kockacukrot a kristálycukorral együtt megolvasztom, majd hozzáadom a narancs és a citrom kifacsart levét és felforralom. 2 cl narancslikőrt is hozzáöntök. A serpenyőben egyenként átpirítom a palacsintákat a likőrös mártásban, majd négyrét hajtom. Egyszerre négy palacsintát flambírozok. Ha jól magukba szívták a narancsos levet, meglocsolom a maradék narancslikőr és konyak keverékével és meggyújtom. Ha a láng elaludt, a palacsintákat tányérra teszem, és a serpenyőben maradt szirupot rákanalazom. Italnak jégbe hűtött Coinreau-t adok mellé. A Coinreau-t helyettesíthetjük a Curacao változataival is. Ez olyan önálló fogás, amely még vendégségben is megállja a helyét!

Legényhódító

25 deka cukrot 15 deka zsírral, 2 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával, 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral, 50 deka liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőporral és annyi tejjel összegyúrunk, hogy lágyan nyújtható legyen. A tészta nagyobbik felét tepsi aljára tesszük és megkenjük a következő töltelékkel: 12 deka őrölt pörkölt mogyorót 12 deka porcukorral, 1/2 citrom reszelt héjával, 2 egész tojással és 2 kanál morzsával elkeverünk. A töltelékre a maradék tésztát helyezzük egyenletes vastagra nyújtva. Tojással megkenjük, kevés tört mogyoróval megszórjuk és villával megszurkálva, lassú tűznél jól átsütjük.

Sütés után vanilin-szórócukorral hintjük be, és szeletekre vágjuk.

Lekváros gombóc

Hozzávalók a tésztához: ugyanaz, mint a szilvás gombóc tésztájához, a töltelékhez: kemény (beszáradt, régi) gyümölcsíz vagy szilvalekvár, fahéjas porcukor.

Ugyanúgy készül, mint a szilvás gombóc, csak a gyümölcs helyett gyümölcs nagyságú darabkákra vágott kemény lekvárt teszek a tészta közepére.

Lekváros kifli (orosz recept)

50 deka lisztet eldolgozunk 12,5 deka margarinnal, egy deci (fél pohár) kefirrel, 2,5 deka, egy deci édes, langyos tejben megfuttatott élesztővel meg csipet sóval, és hideg helyen néhány óráig állni hagyjuk. (Nem tévedés: tojás nem kell bele.)

Lisztezett deszkán nagyon vékonyra nyújtjuk, fánkszaggatóval vagy széles szájú pohárral kerek lapokat szúrunk ki belőle, és mindegyikre egy-egy kanálka sűrű gyümölcsízt téve, kifliket formázunk belőle. Tetejüket egész tojással kenjük, és a sütőben aranybarnára sütjük. Azon melegen meghintjük porcukorral. (Ezt a tésztát napokig lehet nyersen tárolni a hűtőszekrényben. Lekvár helyett készülhet dió- vagy máktöltelékkel is.)

Lekváros molnárka (4 személyre)

Hozzávalók: 8 kicsi molnárka (édeskés péksütemény, vagy 1 kis fonott kalács), 3 dl tej, 4 evőkanál szilvalekvár (vagy jó darabos sárgabarackdzsem), fél dl rum (vagy 1 teáskanál rumaroma), 3 evőkanál liszt, 2 tojás, 8-10 dkg zsemlemorzsa, ízlés szerint porcukor, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, olaj a sütéshez, a tetejére kevés fahéjas porcukor.

A molnárkákat félbevágjuk. A tejbe mártjuk, és azonnal kivéve belőle, tálra rakjuk. Néhány perc múlva a mártogatást megismételjük. (Ha kalácsból készítjük, azt vékony szeletekre vágva ugyanúgy készítjük, mint a molnárkát.) Ügyeljünk arra, hogy a péksütemény ne ázzon el, azaz könnyen lehessen vele bánni. Közben a szilvalekvárt összekeverjük a rummal és a citromhéjjal. Az áztatott süteményre rákenünk a szilvalekvárból, majd ráborítjuk a másik felét, a hústűvel úgy tűzzük össze, hogy ne essen szét. Lisztbe mártjuk, ezután a habosra felvert tojásba forgatjuk, és zsemlemorzsában meghempergetve, azonnal bő, forró olajba rakjuk. Mindkét oldalát megsütjük, a felesleges olajat lecsöpögtetjük és a hústűket kihúzva belőle, rögtön meghintjük fahéjas porcukorral. Melegen tálaljuk.

Lekváros pufók

30 dkg lisztet, 1 csomag sütőport 20 dkg zsírral / vajjal, 8 dkg porcukorral, 2 egész tojással, fél csomag vanilincukorral könnyen formálható tésztává gyúrunk, melyből egyenlő számú diónyi és mogyorónyi golyócskákat alakítunk. A nagyobb golyócskákat ujjaink között kissé meglapítjuk, közepüket erősebben benyomjuk, és a fészekbe kávékanálnyi lekvárt rakunk (jelen esetben szilva, de lehet meggy, málna...). A lekvárba a süteményke közepére egy-egy kis golyócskát helyezünk, és vajazott, lisztezett tepsibe helyezve tojássárgájával körülkenjük. Közepes forró sütőben sárgásra sütjük. Mutatós teasütemény. (Váncza)

Likőrkrém
(svájci recept alapján)
Hozzávalók: 2 egész tojás, egy tojásfehérje, 4 kanál cukor, 2 dl tejszín, 1 dl jellegzetes ízű likőr (mandula, dió, marachino - az eredeti receptben grand marnier van).
A tojássárgákat kikeverjük a fele cukorral, a fehérjéket a másik felével kemény habbá verjük. A habhoz óvatosan hozzákeverjük a cukros tojássárgát, a likőrt, végül a tejszínhabot. A krémet formákba (a hűtőszekrény tojástartója jól bevált) töltve 3-4 órára mélyhűtőbe tesszük.

Linzer
Hozzávalók: 50 dkg rétesliszt, 15 dkg porcukor, 1 kocka Ráma (25 dkg), 3 tojássárgája, 1 sütőpor, 1/2 (fél) citrom reszelt héja, lekvár a ragasztáshoz, porcukor a szóráshoz
A hozzávalókat tejjel összedolgozzuk a szokásos módon. (Liszt + sütőpor) + Ráma stb. Világosra sütjük, lekvárral összeragasztjuk, megszórjuk porcukorral és megesszük. A tojásfehérjéből (hogy ne menjen veszendőbe) én kókuszos habcsókot csináltam.

Linzi torta
30 deka liszt, 21 deka vaj, 10 és 1/2 deka mandula, 17 deka cukor, kevés fahéj és citromhéja finomra vágva, 1 egész tojás és 2 sárgájával össze lesz gyúrva. Két részre osztjuk, az egyiket kissé kinyújtva, torta-formába tesszük, bekenjük barack, vagy más befőttel, a másik részből rácsozatot készítünk, tojással bekenjük, s jó tűznél világos barnára sütjük.

„Lusta asszony tésztái"

Bólyi túrós lepény
(Lusta asszony tésztája)
10 dkg vaj, 25 dkg rétesliszt, 17 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 50 dkg túró, 10 dkg mazsola, 2 db tojás, 2 dl tej, 0,5 csomag sütőpor, citromhéj, kevés só.
A lisztet, cukrot, sütőport összekeverjük. Egy közepes nagyságú tepsit a vaj felével kikenünk. Beleszórjuk a cukros liszt felét. Egyenletesen elosztjuk rajta az áttört túrót. Megszórjuk a beáztatott mazsolával, citromhéjjal, vaníliás cukorral. Erre hintjük a cukros liszt maradékát. A tejet összekeverjük a tojással, és egyenletesen ráöntjük a lisztre. A vaj maradékát rámorzsoljuk. Forró sütőben 5 percig nagy lángon, majd mérsékelten szép pirosra sütjük.
Tipp:
Amikor már a tej is rajta van, villával besegítek a tejnek, hogy le tudjon minden helyre csurogni, főleg a sarkoknál. - Kb. fél decivel több tejet használok.
- A túróra befőtt-, leveses nyers gyümölcs-, beszáradt lekvárdarabkákat is lehet szórni. Nem rontja el. - A túróhoz ma hozzákevertem kb. 2,5 dl kimaradt epres gyümölcsjoghurtot. A tejből viszont csak 2 dl-t használtam

Lusta asszony pitéje
Hozzávalók: (nagy tepsihez) (kis tepsihez): Rétesliszt 60 dkg 40 dkg, Reszelt alma 60 dkg 40 dkg, Tojás 6 db 4 db, Cukor 30 dkg 20 dkg, Sütőpor 1 csomag 1/2 csomag, Őrölt fahéj késhegynyi.
Elkészítés: A hozzávalókból piskótatésztát készítek, végül hozzáadom a reszelt, kicsavart almát. Sütőpapírral kibélelt tepsibe teszem. Közepes hőmérsékleten sütöm tűpróbáig. Tetejét megszórhatom fejtett meggyel, szilvával, lekvárral is megtölthetem, de egyszerűen porcukorral megszórva is finom.

Lusta asszony tésztája

Elkészítés: 20 dkg. lisztet, 10 dkg. cukrot és 1 csomag sütőport keverjetek össze. Egy közepes nagyságú tepsit vastagon kenjetek ki margarinnal, és szórjátok bele a 3/4 részét, morzsoljatok rá 25 dkg. túrót, amit előzőleg citromhéjjal ízesítsetek. Erre terítsetek kb. 1 kg. meggyet, vagy bármilyen gyümölcsöt, végül a maradék lisztet. 2,5 dl. tejbe keverjetek 3 tojást, 2 csomag vaníliás cukrot és öntsétek a tésztára. A tetejére csorgassatok 5 dkg. olvasztott margarint. Előmelegített sütőben lassan süssétek.

Lusta asszony túrósa (Bolyai túrós)

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg porcukor, 1/2 csomag sütőpor, 50 dkg túró, 10 dkg mazsola,1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom v. narancs lereszelt héja, 4 dl tej,2 egész tojás + 1 sárgája, 15 dkg margarin

A lisztet, a porcukrot és a sütőport jól összekeverjük, és két részre osztjuk. A tepsit kivajazzuk, vagy zsírozzuk, kilisztezzük, majd a fenti keverék egyik részét egyenletesen elsimítjuk a tepsibe. Ezután egyenletesen rászórjuk az elmorzsolt túrót, a vaníliás cukrot, a mazsolát, a citrom héját. Ezt beborítjuk a keverék másik felével, a 4 dl tejet, a tojásokat összekeverjük és szép egyenletesen (!) ráöntjük a tetejére, majd a 15 dkg margarint vékony szeletekre vágjuk és beborítjuk vele a tetejét. A sütőt előmelegítjük, de a sütemény betevésekor kis lángra tesszük. Kb. 20-25 perc alatt sül meg.

Lusták lakomája

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 25 dkg porcukor, 1/2 csomag sütőpor, 1/2 citrom héja, 1/2 csomag vanília, csipetnyi só.

Az alapanyagokat szárazon jól össze kell keverni. Egy közepes nagyságú (20-30 cm) tepsit vastagon megkenünk margarinnal (kb. 5 dkg), az oldalát sem hagyjuk ki. Beleszórjuk az összekevert liszt 1/3-át. 25 dkg tehéntúrót egyenletesen szétmorzsolunk a liszt tetején, 1 csomag vaníliával megszórjuk. Ráöntünk egy üveg meggy- vagy cseresznye-befőttet (szerencsésebb a magozott befőtt). Betakarjuk a maradék liszttel. 4 dl tejet összekeverünk 2 habosra vert tojással, és lassan ráöntjük a lisztre. 4 evőkanál olajjal vagy 5 dkg olvasztott margarinnal meglocsoljuk a tetejét Előmelegített sütőben 7-8 percig nagy lángon, majd 30-35 percig kisebb tűzön sütjük.

M

Macesztorta

Hozzávalók: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 kanál maceszliszt, 2 kanál darált dió.

A tojás sárgáját a cukorral habosra keverjük, felverjük a tojáshabot, hozzáadjuk a maceszlisztet, a diót és a cukros sárgáját. Kikent, maceszliszttel megszórt tepsiben megsütjük. Dió- vagy csokoládékrémmel megkenjük.

Diókrém: hozzávalók: 1 tojás, fél csésze cukor, fél csésze darált dió, 25 dkg margarin.

A tojást összekeverjük a cukorral és a darált dióval. Lábosban kis lángon összefőzzük, ha túl sűrű, kevés vizet öntünk hozzá. Még forrón hozzáadjuk a margarint, és addig keverjük, amíg elolvad. Hűtőben jól kifagyasztjuk, majd habverővel felverjük. Így sok laza tortakrémet kapunk. Ugyanígy készül a csokoládékrém, csak ebben az esetben a tojáshoz 2 kanál kakaóport keverünk.

Magdolna kifli.

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 6 db tojás, 6 evőkanál cukor, 1 csomag sütőpor, 4 evőkanál tejföl, 30 dkg liszt, 15 dkg darált dió, 15 dkg cukor.

A margarint a tojások sárgájával 6 evőkanál cukorral habosra keverünk, majd hozzáadjuk a tejfölt reszelt citromhéjat a sütőport, és a lisztet, az egészet jól összekeverjük kikent, lisztezet, tepsibe öntjük, egyenletesen szétnyomkodjuk megkenjük vékonyan lekvárral.
A 6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, óvatosan összekeverjük a darált dióval, és a cukorral rákenjük a tészta tetejére, és együtt megsütjük előmelegített sütőben kb. 30 percig mérsékelt tűznél. Kissé hűlni hagyjuk, és fánk szaggatóval kifli formára szaggatjuk.

Marcafánk

(Arany János Szilágyi Istvánhoz írott leveléből)
"Íme, itt a recipe: Üss egy csuporba két tojást. Belé egy kevés sót, cukrot. Verd össze jól. Önts hozzá egy meszely tejet, annyi lisztet, hogy palacsinta tészta sűrűségű legyen. Akkor tégy zsírt tepsibe, egy ujjnyi vastagon, s ezt forrald fel. Mikor a legjobban forr, a tésztát kanalankint rakd bele, egy-egy kiskanállal egy helyre, és pirosra süsd meg. Punctum. Ez, fiam olyan egyszerű, hogy magad is megcsinálhatod!"

Mágnás pite

Hozzávalók: a tésztához: 30 dkg finomliszt, 15 dkg Ráma margarin, 1 tojás, 8 dkg porcukor, 1 evőkanál tejföl, 0,5 csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja, csipet só. Töltelékhez: 8-10 evőkanál dzsem, 4 tojás, 20 dkg porcukor, 12 dkg darált dió.
Elkészítés: a sütőporral, kevés sóval elegyített lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, majd hozzáadjuk a tojást, a cukrot, a tejfölt, és a reszelt citromhéjat. A tészta háromnegyed részét közepes nagyságú sütőlap méretre nyújtjuk, a sütőlapra helyezzük és megkenjük dzsemmel. A négy tojássárgáját elkeverjük a porcukorral, majd kemény habbá verjük a fehérjét, és a kikevert sárgájához adjuk. Végül beletesszük a darált diót. E habos krémet a tésztára simítjuk. A félretett tésztából rácsot teszünk a tetejére. Közepes tűznél, óvatosan sütjük.

Mák kenyér

1 egész tojást 1 csésze cukorral kikavarunk. Hozzáadunk egy csésze tejet, 1 citrom lereszelt héját, 1 és negyed csésze grízes lisztet, fél csomag sütőport, 1 csésze darált mákot. Kikent őzgerincformába töltjük és megsütjük.

Mákcharlotte

Hozzávalók: 1 kész piskótatekercs-lap, 3 dl tejszín, 2 tojássárgája, 4 dkg porcukor, 5 dkg darált mák, 10 dkg sárgabaracklekvár, reszelt citromhéj
A lekvárt kevés forró vízzel elkeverjük, majd a piskótára kenjük. Szorosan feltekerjük, alufóliába csavarjuk és hűtőbe tesszük. A darált mákot 1,5 dl tejszínben 3 percig főzzük, kihűtjük, majd belekeverjük a citromhéjat. A tojássárgákat és a cukrot gőz felett habosra keverjük. Hozzáadjuk a mákkrémet és jeges vízbe téve (az edényt, amiben az anyag van) tovább verjük, míg ki nem hűl. A maradék tejszint kemény habbá verve a mákkrémbe vegyítjük. Egy félgömb alakú formát folpackkal kibélelünk. A piskóta tekercset ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és kibéleljük vele a formát. Beleöntjük a mákkrémet és legalább 4 órán át, fagyasztjuk. Fogyasztáskor a forma alját meleg vízbe mártjuk, így könnyebb lesz a sütit kiborítani. Felszeletelés után málna- vagy eperpürével tálaljuk.

Mákos lepény

3 egész tojást 25 dkg cukorral és 2,5 dl tej felével elkeverünk. Ha habos hozzáadunk 20 dkg darált mákot, 1 csomag sütőporral elvegyített 20 dkg lisztet és a tej másik felét. Beleszólhatunk néhány szem meggyet vagy mazsolát. Kizsírozott, lisztezett tepsiben 30-40 percig sütjük. Ha kihűlt kockára vágjuk és megszórjuk porcukorral.

Mákos mézes szelet

Hozzávalók: 38 dkg finomliszt, 1 csipetnyi só, 1/2 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg darált mák, 15 dkg vaj, 1 db tojás, 2 evőkanál méz, 3 evőkanál tej, 1 db tojás sárgája, tejföl szükség szerint.

Először keverjük össze a sót, a sütőport, a vaníliás cukrot, a megdarált mákot és a lisztet, majd ehhez a keverékhez adjuk hozzá a vajat, a tojást, a folyós mézet és a tejet. Jól gyúrjuk össze. Osszuk három egyenlő részre a kigyúrt tésztát, és külön-külön sodorjuk vékonyra.

Az első kigyúrt lapot helyezzük a gyengén kivajazott tepsibe, és kenjük meg a töltelék felével. Takarjuk be a második lappal. ezt is kenjük meg a maradék töltelékkel, és helyezzük rá a harmadik lapot. A tetejét kenjük meg tojás sárgája és tejföl 1:1 arányú keverékével és az előmelegített sütőben süssük aranysárgára. Hidegen szeleteljük, a végén a szeletek tetejét porcukorral meghinthetjük.

Töltelék: 17 dkg lágyabb szilvalekvár, 12 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál méz, 10 dkg darált mák, 4 evőkanál tej.

Az összes hozzávalót egyszerre, alaposan keverjük össze.

Mákos torta

20 dkg finomra darált mákot, 25 dkg cukrot, 5 tojássárgáját, 1 citrom reszelt héját, pici tört fahéjat és szegfűszeget addig keverünk, amíg habos nem lesz. A végén hozzákeverjük a tojások keményre vert habját. Tortaformába töltjük, megsütjük, ha kihűlt kakaókrémmel tölthetjük

Mákos-csomag (igen finom)

30 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral és 10 deka cukorral elkeverünk, azután 15 deka zsírral és 4 tojás sárgájával összegyúrjuk. A tésztát fél centi vastagra nyújtjuk, négyzetes darabokra vágjuk, melyekre az alábbi mákos édességből kis halmocskákat rakunk.

Töltelék: 15 deka finomra darált mákot 15 deka cukorral és kevés tejjel puhára átfőzünk, majd hozzákeverünk 5 deka mazsolát és 1 csomag Váncza-vanilincukrot. A töltött tésztákat felébe összehajtjuk, széleiben ujjunkkal lenyomkodjuk, és forró sütőben sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral bőven hintjük.

Mákosguba, vaníliapudinggal

Hozzávalók: 4-6 db kifli 1 csomag vanília puding, 7 dl tej, fél csomag mazsola, 1 evőkanál cukor 5 dkg mák.

Elkészítése: Elkészítjük a vaníliapudingot a tasakon található leírás alapján, azzal a módosítással, hogy 7 dl tejet használunk hozzá, és még egy evőkanál cukorral édesítjük. A kifliket karikára vágjuk, és lapos tálakra simítjuk egy rétegben. Ráöntjük a pudingot, és jól összerázzuk (nem keverjük!) vele. A mákot megdaráljuk és rászórjuk. Ezzel is megrázogatjuk egy kicsit. Mazsolával díszítjük, és hidegen fogyasztjuk.

Mákos rudacskák (igen jóízű)

3/4 kg liszttel kevert 1 csomag Váncza-sütőport 20 deka zsírral és 10 deka cukorral, kevés citromlé és késhegynyi törött fahéj hozzáadásával összegyúrunk. Késhát vastagra nyújtjuk és derelyevágóval egyenlő nagy, kb. 3 ujjnyi széles és ujjnyi hosszú darabkákra vágjuk. A szeletek közepébe ujjnyi vastag csíkban 12 deka mákból vanillincukros tejben főtt s 1-2 deka mazsolával készült szokásos mákos tölteléket teszünk, és hosszában összehajtjuk. Tojássárgájával kenjük, és közepes tűznél sütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük be.

Mákpite

3 dl lisztet, 3 dl tejet, 3 dl cukrot, 1 tojást, késhegynyi szódabikarbónát, 3 dl darált mákot és kevés citromhéjat összekeverünk.(Először a cukrot, tejet, tojást kikeverjük, utána tesszük hozzá a többit. Kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, megsütjük. Ha kihűlt kettévágjuk és megkenjük lekvárral. Elkészíthető dióval is.

Málnalepény

40 deka finomlisztet összegyúrunk 20 deka margarinnal, 13 deka porcukorral, két tojássárgával, csipetnyi sóval, egy kevés reszelt citromhéjjal meg citromlével. Ha nem áll össze, 1-2 evőkanál tejfölt is beledolgozunk, hogy rugalmas tésztát kapjunk, és legalább egy órára, de még jobb, ha egy éjszakára behűtjük. Ezután kinyújtjuk, kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit, és villával megszurkáljuk. Nagyon világosra sütjük, majd málnaízzel megkenjük. Kemény habbá verünk öt tojásfehérjét, beleverünk 20 deka kristálycukrot, és egy fél citrom levét beleöntve, gőz fölött, habverővel verve sűrűse főzzük. A gőzről levéve, beleverünk 20 deka málnát, és a tésztára simítjuk. Még 20 deka málnával megszórjuk a tetejét, és a forró sütőbe visszatolva a tepsit, most már nagyon kis lángon inkább szárítjuk, mint sütjük, de megpirítani sem szabad. Hidegen, vízbe mártogatott késsel kockákra vágjuk, így nem törik a sütemény tetején a hab.

Málnatorta 1.

Vásárolunk egy ötlapos száraz piskótát. és a lapokat megkenjük vízzel hígított málna ízzel. Négy egész tojást simára keverünk 18 deka cukorral, gőz fölött sűrűre főzzük, kihűtjük, majd nagyon jól kikeverjük 25 deka előre kikevert Ráma margarinnal (vagy vajjal). Ezzel kenjük meg a lapokat, sűrűn kirakva mindegyiket friss málnával, egymásra fektetjük. lenyomkodjuk, és a torta oldalát is bevonjuk a krémmel. Tetejét szép málnaszemekkel díszítjük, és tálalás előtt legalább egy napra jégbe hűtjük.

Málnatorta 2.

(10 szelet)

Hozzávalók a tésztához: 3 db tojás, 6 dkg búzaliszt, 2 evőkanál víz, 6-8 db Polisett, 1 kávéskanál Ráma margarin, késhegynyi sütőpor

Hozzávalók a krémhez: 1 csomag vaníliaízű pudingpor, 3 dl zsírszegény tej, 4-5 db Polisett, 30 dkg málna

Elkészítés: A tojások sárgáját a porrá tört Polisettel 6-8 percig keverjük robotgéppel. (Kézzel legalább fél óráig kell dolgozni, amíg megsűrűsödik, színe kivilágosodik és jó habos lesz.) Ekkor simára keverünk 2 evőkanál vízzel és a sütőporos liszttel, végül lazítjuk a kemény habbá vert tojásfehérjével. Közben egy 26-30 cm átmérőjű, kerek gyümölcstortaformát margarinnal jól kikenünk, és egyenletesen elosztjuk benne a piskótamasszát úgy, hogy körben az oldalára egy peremet alakítsunk ki. 10 percig nagylángon előmelegített sütőbe téve mérsékeljük a lángot, szép világos pirosra megsütjük. 8-10 percig ne nyissuk ki a sütő ajtaját, mert a habos massza összeesik. A formából kiemelve hagyjuk kihűlni. Közben a tejet simára keverjük a pudingporral és a porrá tört édesítőtablettákkal. Rövid ideig állni hagyjuk, majd állandóan kevergetve sűrűre főzzük. A piskóta üregébe töltve elkenjük és kirakjuk málnaszemekkel. Jól lehűtve, 10 szeletre vágva tesszük asztalra. Földieperrel, ribizli szemekkel, narancsszeletekkel egyaránt elkészíthető.

Energiatartalma összesen: 360 kJ (86 kcal)

Szénhidráttartalma összesen: 11 g

Mandarinzselé

Hozzávalók: 200 g mandaringerezd (ide konzerv van írva), 8 zselatinlap, 1/2 l mandarinlé frissen kicsavarva, vagy üveges (esetleg naranccsal helyettesíthető), 1 citrom leve, 100 g cukor

1. A mandaringerezdeket lecsöpögtetjük, és a levét felfogjuk.
2. A zselatint öt percig hideg vízben áztatjuk.
3. A mandarinlevet, a citromlevet és a cukrot addig melegítjük, míg a cukor teljesen felolvad.
4. A zselatint kinyomkodjuk és belekeverjük a még meleg lébe.
5. A gyümölcsdarabokat apró fém-, porcelán-, vagy műanyagformákba tesszük és leöntjük a meleg gyümölcslével.
6. Hűtőszekrényben hagyjuk megszilárdulni. 2-3 óra múlva kiboríthatjuk a formákat úgy, hogy egy pillanatra forró vizet engedünk rájuk. Ha szükséges, akkor késsel választjuk el a formától.

Hasznos tanácsok a zselé alkalmazásához:

Ugyanilyen recept szerint készíthetünk el más gyümölcsből és gyümölcsléből is falatokat. Ha kemény gyümölccsel dolgozunk (pl. alma) akkor előzőleg kissé pároljuk meg, és a levét használjuk fel a zseléhez. A zselatin nemcsak a folyadékot, hanem az ízanyagokat is megköti, ezért a gyümölcslevet a szokásosnál jobban ízesítsük. Minél nagyobb a forma annál tovább kell hűteni. Ha a gyümölcs engedi, nyugodtan fölmelegíthetjük, és újra ízesíthetjük a zselét, majd ismét kihűthetjük. A zselé másodszor is ugyanúgy megszilárdul.

Mandulás hold

Hozzávalók kb. 50 db-hoz: A tésztához: 2 tojásfehérje, 2 ek citromlé, 1/2 citrom lereszelt héja, 250 g cukor, 300 g hámozott, darált mandula

A bevonathoz: 125 g porcukor, 3-4 ek. citromlé

Előkészítés: 40 perc

Pihentetés: 1 óra

Sütés: kb. 12 perc sütőlemezenként

Kikészítés: 20 perc

Elkészítés: A tojásfehérjét verjük fel kemény habbá, majd adjuk hozzá a citromlét és a -héjat. A cukrot keverjük össze a mandulával, és szórjuk a tojáshabba. Amennyiben a tészta túl lágy, adjunk hozzá még egy kevés darált mandulát. A tésztát göngyöljük fóliába, és 1 órára tegyük hideg helyre. A sütőt melegítsük elő 160 fokra (gáznál 2-es fokozat). A sütőlemezt béleljük ki sütőpapírral. A cukorral megszórt gyúródeszkán nyújtsuk ki a tésztát 5-6 mm vastagra. A tésztából szaggassunk ki félhold alakú darabokat, és helyezzük őket a sütőlemezre. Tegyük a sütőbe, és kb. 12 percig süssük. A bevonathoz keverjük el simára a porcukrot a citromlével. A kihűlt holdacskákat kenjük be a mázzal, és hagyjuk megszáradni.

Mandulás karamellcsíkok

Hozzávalók: 300 g mandula, 200 g porcukor, 1/8 l tejszín, 200 g marcipán nyersmassza, olaj

A mandulát 10 percig 200 C fokon pörkölni. A porcukrot vastag aljú tálba tenni és megolvasztani. Csak akkor szabad elkezdeni keverni, ha már elkezdett olvadni. Ha a porcukor teljesen folyékony tejszínt belekeverni, így a karamellmassza újra kemény lesz. Addig keverni, amíg újra folyós nem lesz, a marcipánt belemorzsolni, és a mandulát beletenni. Kiolajozott sütőformába önteni, és míg a karamell, forró, és lágy közepes vastagságúra elosztani. Mielőtt egészen megdermed 1,5 x 3 cm-es csíkokra vágni és mázba mártani.

Mandulás kuglóf

Hozzávalók: 35 dkg finomliszt, 2 dkg élesztő, 1/2 dl tej, 4 tojás, 5 dkg cukor, 2 zacskó vaníliás cukor, 15 dkg vaj (vagy margarin), 10 dkg mandula, 5 dkg mazsola, 5 dkg csokoládé, csipet só, margarin (a kuglófforma kenéséhez).

A mandulát egy pillanatra forrásban lévő vízbe tesszük, és egy percig főzzük, majd a héját lehúzzuk, és forgácsokra vágjuk. A tejet meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt, és bögrébe öntjük. Letakarva "megfuttatjuk", vagyis addig kelesztjük, amíg a bögre tetejére feljön. Az egész tojásokat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a puha vajat és a vaníliás cukrot.

Ezután hozzáöntjük a felfutott élesztőt, a lisztet és csipetnyi sót. Beleforgatjuk a mandulaforgácsot, a megmosott, lecsurgatott és megtisztított mazsolát, valamint a durvára reszelt csokoládét. A kuglóf-formát vastagon kikenjük a margarinnal, és a tésztát belesimítjuk. (Ügyeljünk arra, hogy a tésztamassza csak a forma feléig érjen, mert "kidagadhat" belőle!). Térfogatához képest duplájára kelesztjük, majd előmelegített forró sütőbe toljuk, és szép aranysárgára sütjük. Még forrón tálra borítjuk és hagyjuk, hogy kihűljön, csak azután vágjuk fel.

Mandulás lóhere

Hozzávalók kb. 30 db-hoz:

A tésztához: 100-100 g méz és nádcukor (vagy almaszirup), 50 g vaj vagy margarin, 1 tojás, 1/2 tk. sütőpor, 250 g teljes őrlésű búzaliszt 2 tk. mézeskalács-fűszerkeverék - 1-1 jókora csipetnyi őrölt szegfűszeg, kardamom, szerecsendió-virág, szegfűbors, 1/2 citrom lereszelt héja

Díszítéshez: 2 ek. tej, kb. 15 szem mandula

Elkészítés: 50 perc

Pihentetés: 12 óra

Sütés: 12 perc sütőlemezenként

Elkészítés: Kavarás közben hevítsük fel a mézet a nádcukorral és a zsiradékkal együtt. A kapott masszát öntsük egy tálba és hagyjuk kihűlni.

A tojást villával jól keverjük el, és két evőkanálnyit tegyünk belőle a mézes masszához. A maradékát tegyük félre. A sütőport keverjük el a liszttel, majd adjuk hozzá a fűszerkeveréket és a citromhéjat is. Az összes hozzávalót gyúrjuk össze nyújtható tésztává. Amennyiben a tészta túl puha, adjunk hozzá teáskanalanként adagolva teljes őrlésű búzalisztet. Ha viszont túl kemény, kis adagokban dolgozzunk bele vizet. A tálat takarjuk be fóliával vagy nedves konyharuhával. A tésztát egy éjszakára, vagy még inkább 2-3 napra tegyük hűtőszekrénybe, és hagyjuk pihenni.

Melegítsük elő a sütőt 200 C-ra (gáznál 4-es fokozat. Készítsük elő a sütőlemezt is (zsírozzuk ki, vagy béleljük ki sütőfóliával). A lisztezett gyúródeszkán a tésztát nyújtsuk ki 3-4 mm vastagra.

Szaggassunk ki kis lóhere formájú aprósüteményeket, és helyezzük a sütőlemezre. Az elkevert tojás félretett maradékát vegyítsük el a liszttel, és kenjük be vele a süteményeket. Hegyes késsel vágjuk ketté hosszában a mandulákat, és egyet-egyet tegyünk a lóherék közepére.

A kis süteményeket sütőben kb. 12 percig süssük aranybarnára.

Mandulás piskótakrém

Tizenhat deka teavajat, 16 deka cukorral egy óráig keverünk, azután négy teatojás sárgáját, 14 deka forrázott és darált mandulát, két deka tejszint veszünk hozzá és ízlés szerint egy kis konyakot, vagy maraszkinó likőrt. Egy doboz gyermekpiskótából üvegtálra egy sort rakunk, rákenjük a krém felét, azután újra piskótát rakunk, rákenjük a krém másik

felét, és a tetejét beborítjuk piskótával, 24 órára jégre állítjuk, és tálaláskor két deci vaniliás cukros tejszínhabba burkoljuk.

Mandulás rizspuding nagymama módjára

50 perc
Nehézség: 1
Hozzávalók: 7 dl tej, 10 dkg rizsliszt, 7 dkg darált, hámozott mandula, 5 dkg vaj, 6 tojássárga, 5 evőkanál porcukor, 2 dl tejszín, 1 teáskanál zöldmandula-aroma (pisztácia-aroma).
A tej felében elkeverem a rizslisztet, majd hozzáöntöm a többit és kis lángon, állandó keverés közben sűrűre főzöm. Hagyom kihűlni. Közben a tojássárgáját habosra keverem a cukorral, ezután a vajat és a darált mandulát, végül a mandulaaromát is hozzáadva alaposan összekeverem. A tejszínből kemény habot verek, és óvatosan beleforgatom a pudingba. Vizezett poharakba belekanalazom és jól lehűtve kínálom vagy tejszínhabbal, vagy anélkül, néhány szem mandulával vagy csokoládéforgáccsal feldíszítve.

Mandulás spekulatius

Hozzávalók kb. 60 db-hoz:
A tésztához: 175 g hideg vaj, vagy margarin, 300 g teljes őrlésű búzaliszt, 50 g frissen darált mandula, 125 g nádcukor, 3 ek. tej v. tejszín, 1/2 tk. kardamom, 1-1 jókora csipetnyi fahéj és szegfűbors
Továbbá: 75 g mandula
Előkészítés: 1 óra
Pihentetés 1 óra
Sütés: 12 perc sütőlemezenként
Elkészítés:
A zsiradékot szabdaljuk fel kis darabokra, majd a liszttel és a darált mandulával együtt halmozzuk gyúródeszkára. Utána szórjuk rá a nádcukrot. Adjuk hozzá a tejet vagy tejszínt és a fűszereket. Az összes hozzávalót egy nagy késsel dolgozzuk el, majd kézzel gyorsan gyúrjuk kemény tésztává. Göngyöljük fóliába, és 1 órára tegyük a hűtőszekrénybe pihenni.
A mandulaszemeket vágjuk fel hosszában, lehetőség szerint vékony szeletekre. Ez ugyan kissé aprólékos munka lehet, de ettől a spekulatius később rendkívül tetszetős lesz. (hogy a munkátokat megkönnyítsem, boltban lehet kapni hámozott vágott mandulát, ha azzal dolgozol nincs vele sok munka)
Melegítsük elő a sütőt 200 C-ra (gáznál 4-es fokozat. Készítsük elő a sütőlemezt is (zsírozzuk ki, vagy béleljük ki sütőfóliával). A mandulalevélkékkel sűrűn beszórt gyúródeszkán nyújtsuk ki a tésztát kb. 4 mm vastagra. Utána vágjunk belőle kis négyszögeket vagy rombuszokat.
A spekulatiust a mandulás oldalával felfelé rakjuk a sütőlemezre. A sütőben középen kb. 12 percig süssük aranybarnára.

Mandulás túrótorta

Elkészítési idő kb. 1,3/4 óra
Hozzávalók 16 szelethez: 25 dkg liszt, 25 dkg tehéntúró, 25 dkg vaj vagy margarin, 35 dkg cukor, 5 tojás, 2 zacskó vaníliaízű pudingpor, 2 dkg szálasra vágott mandula, 1 narancs leve és reszelt héja, 1 teáskanál sütőpor, csipetnyi só
A nyújtáshoz liszt, a forma kikenéséhez margarin a szóráshoz porcukor, folpack
Elkészítés: A sütőporral elkevert lisztet tálba szitáljuk. A közepébe mélyedést nyomunk, beleütünk 1 tojást, meghintjük 7 dkg cukorral és a sóval. A szélére rámorzsolunk 12 dkg vajat vagy margarint, majd a közép felé haladva összedolgozzuk. Sima tésztává gyúrjuk, és folpackba csomagolva kb. 30 percre hűtőszekrénybe állítjuk.

A többi tojást 25 dkg cukorral fehéredésig keverjük, majd hozzáadjuk az átpasszírozott tehéntúrót, 10 dkg vajat vagy margarint, a narancs levét és reszelt héját, végül evőkanalanként a pudingport is. A tésztát lisztezett deszkán kb. 30 cm átmérőjű kerek lappá nyújtjuk, és 26 cm átmérőjű, margarinnal kikent formába fektetjük úgy, hogy kb. 3 cm magas pereme legyen. Rásimítjuk a túrós tölteléket, majd a tortát előmelegített sütőben 175 fokon (gáztűzhelynél 2-es fokozaton) kb. 70 percig sütjük, A maradék vajat vagy margarint serpenyőben megforrósítjuk, hozzáadjuk a szálasra vágott mandulát és a maradék cukrot. Állandó keverés mellett arany-barnára pirítjuk. A langyosra hűlt túrótortát a karamellizált mandulával és porcukorral meghintve kínáljuk.

Mandulás-mogyorós rudacskák

Hozzávalók kb. 70 db-hoz:

A tésztához: 125-125 g darált mandula és mogyoró, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csipetnyi őrölt szegfűszeg, 1-2 tojás

A bevonathoz: 1 tojásfehérje, 125 g porcukor

Előkészítés: 50 perc

Pihentetés: 60 perc

Sütés: kb. 12 perc sütőlemezenként

Elkészítés: A mandulát, a mogyorót és a cukrot keverjük össze egy tálban. Adjuk hozzá a fűszerféléket. Keverjük el a tojásokat, öntsük be a tálba, és az egészet dolgozzuk össze kemény tésztává. Utána fedjük le fóliával, és kb. 1 óráig pihentessük a hűtőszekrényben.

A tésztát cukorral megszórt gyúródeszkán nyújtsuk ki 5-6 mm vastagra. Ezután vágjuk fel 4 X 2 cm, méretű rudacskákra. A sütőt, melegítsük elő 200 fokra (gáznál 4-es fokozat). Béleljük ki a sütőlemezt sütőpapírral, majd a rudacskákat helyezzük el rajta. A tojásfehérjét a bevonathoz jó keményre verjük fel. Evőkanalanként adjuk hozzá a porcukrot, miközben a habot változatlanul továbbkeverjük. A rudacskákat kenjük be a mázzal, majd a sütőben kb. 12 percig süssük.

Marcipán hamisan

Hozzávalók: 10 dkg darált háztartási keksz, 5 dkg búzadara, 5 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 3 evőkanál hideg tej, 1 kávéskanál zöldmandula aroma

Összegyúrni az anyagokat, egy éjszakát állni hagyjuk, másnap lehet formázni, színezni. Én golyókat szoktam kakaós porcukorba forgatni belőle. Ennek az ötszöröse kell egy 5 tagú családnak.

Marcipán torta

Hozzávalók: 50 dkg marcipán massza, 19 dkg vaj, 20 dkg barnacukor, 1 evőkanál reszelt citromhéj, 4 simára kevert tojás, 16 dkg rétesliszt, 2 kiskanál sütőpor, 40 dkg mazsola, 10 dkg félbevágott cukrozott vagy aszalt cseresznye, 2 evőkanál baracklekvár

1. Egy 17 cm átmérőjű kerek tortaformát olvasztott vajjal vagy olajjal kikenünk, az alját és az oldalát sütőpapírral kibéleljük. 30 dkg marcipánmasszát két alufólia lap között egy tányér segítségével 20 cm átmérőjű körré nyújtjuk, körülvágjuk. Ugyanezt megismételjük a maradék marcipánmasszával.

2. A vajat a cukorral meg a reszelt citromhéjjal jó habosra keverjük, a tojásokat apránként beledolgozzuk. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és két evőkanálnyit a masszába forgatunk. A maradék lisztet a gyümölccsel összekeverjük, úgy adjuk a tésztához. A massza felét az előkészített formába simítjuk, a vékonyabb (20 dkg-os) marcipánlapot ráfektetjük, lenyomtatjuk.

A maradék tésztamasszát rátöltjük, a tetejét elsimítjuk. A bemelegített sütőben kb. 1 óráig sütjük, majd a meleget 150 C-ra csökkentve még 45-60 percig hagyjuk a sütőben.

Akkor jó, ha a beleszúrt tűre már nem tapad ragacsos massza. A tortát a sütőből kivéve a tepsiben hagyjuk langyosra kihűlni.
3. A torta tetejét baracklekvárral megkenjük, és a második marcipánlapot ráfektetjük, a szélét újunkkal kissé megnyomkodjuk, hogy cakkos legyen. A kész tortát grillsütőbe tesszük, hogy a teteje kissé megpiruljon, majd teljesen kihűtjük.
Porcukorral meghintjük, és apró marcipántojásokkal díszíthetjük. A torta derekára szalagot kötve még szebbé tehetjük ezt az ünnepi süteményt
Tárolás: Mivel ez a torta nem tartalmaz alkoholt, és marcipán a bevonata, akár négy hétig is frissen eltartható. Ha párás az idő, jól záródó fémdobozban, a hűtőszekrényben ajánlatos tartani.
Jó tudni: Ezt a gyümölcstortát Angliában hagyományosan húsvétkor, illetve anyák napjára készítik.
Elkészítési idő: kb. 3 óra

Marika néni csokis piskótája
Hozzávalók: 6 tojás, 3 evőkanál víz, 9 evőkanál porcukor, 9 evőkanál liszt, fél csomag sütőpor
A szokásos módon piskótát sütünk.
Krém: 2 csoki pudingpor, 6 e. kanál cukor, 6 dl tej, 1 pici rum, étcsoki, 1 csomag margarin, 15 dkg cukor
Elkészítjük a pudingot a 6 kanál cukorral és a tejjel, ha felforrt beletesszük a rumot, beletördeljük a csokit, főzzük egy kicsit.
Amíg kihűl, a margarint és a cukrot habosra keverjük, majd hozzátesszük a kihűlt pudingkrémet. A piskótát 3 lapra vágjuk és megtöltjük a krémmel, megkenjük a tetejét is és aki szereti, szórja meg kókuszreszelékkel.

Mázas diószeletek
Hozzávalók: 375 g dióbél, 2 x 250 g porcukor, 2 tojás, 2 evőkanál citromlé, 30 db, cukrozott dióbél
Ledaráljuk a diót. Szűrőn áttörjük a porcukrot és összekeverjük a dióval. Hozzáadjuk a felvert tojásokat, sima masszává gyúrjuk. Sütőpapírra tesszük, leterítjük egy másikkal, és a két papír között 1 cm vastagra nyújtjuk. A sütőlapra húzzuk, és 2 centis kockákra vágjuk (persze előtte leszedjük a tetejéről a papírt). A porcukrot mérsékelt hőfokon 2 evőkanál vízzel és a citromlével folyós mázzá keverjük. Megkenjük vele a szeleteket. Sütőbe toljuk, résnyire nyitjuk az ajtaját, és a süteményt megszárítjuk (villanysütő: 60°C, gázsütő: a legkisebb fokozat). Akkor kész, ha a tészta megszilárdult, de még ruganyos. Száradás után a cukrozott dióbelet azonnal nyomjuk a még ragadós mázba. A felvágáshoz használt kést mártsuk lisztbe vagy porcukorba, így nem ragad a süteménybe.

Mazsolás kenyér
Hozzávalók: 45 dkg liszt, 1 tk szódabikarbóna, csipet só, csipet borkősav, 2,8 dl tejföl, 15 dkg mazsola (nekem megkívánt 1 ek vizet is) Jól összegyúrod, és egy kis tepsiben 25 percig sütöd mérsékelt lángon, utána megfordítod, és még 10 perc. Nem tovább! Egyszerű, nem túl édes, és gyors.

Mazsolás kuglóf
Hozzávalók: 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 8 egész tojás, 50 dkg liszt, 2,5 dl tejföl, 5 dkg mazsola, 10 dkg darált dió, 1 zacskó sütőpor, csipetnyi só, 10 dkg darált dió, a forma kenéséhez 3 dkg vaj, a tetejére fél dl rum.
A kuglófformát először is a vajjal vastagon kikenem, majd a darált diót beleszórom és körben végig "folyatom", hogy mindenütt egyenletesen befedje a vajat. A többi vajat

habosra keverem a porcukorral, majd a tojássárgákat is hozzáadva tovább keverem néhány percig. Ezután váltakozva adom hozzá a sütőporral és a sóval elkevert lisztet meg a tojásfehérjék kemény habját. A masszát belesimítom a kuglófformába, majd előmelegített, forró sütőbe tolva 5 percig erős lángon, ezután további 60 percig kis lángon sütöm. Tűpróbával ellenőrzöm, megsült-e a közepe is. Még tűzforrón kiborítom a formából, és a rummal lelocsolva hagyom kihűlni.

Mazsolás morzsóka

Hozzávalók: 2,5 dl búzadara, 2,5 dl rétesliszt, 5 dl tej, 4 egész tojás, 4 evőkanál olaj, 10 dkg mazsola, csipetnyi só, a tetejére málnaszörp vagy rummal ízesített sárgabaracklekvár.

A lisztet és a búzadarát egy tálban összekeverem, megsózom. A tejet és a megmosott, leszárazott mazsolát is belekeverve, fél napig pihentetem. Ezt a sűrű masszát a tojások sárgáival simára keverem, ezután pedig hozzáadom a fehérjékből vert kemény habot. Az olajat egy palacsintasütőben felforrósítom és a tésztát beleöntve, addig sütöm, amíg az alsó fele meg nem pirult. Akkor lapátkanállal alányúlok és megfordítom, majd a másik felét is pirosra sütöm. Ezután egy tepsibe átteszem a megsült tésztát, és 5 percig sütöm a forró sütőben, hogy ropogós legyen. Állandóan forgatva széttördelem az egészet.

Forrón tálalom vagy málnaszörppel lelocsolva vagy a rumos, megforrósított sárgabaracklekvárt mellé téve.

Mazsolás tejberizs mikróban

Hozzávalók 4 személyre: 6 dkg rizs, 7,5 dl tej, 1 ek mazsola, 3 dkg kristálycukor, 1 ek vaníliás cukor

Elkészítés: Gondosan válogassuk át, mossuk meg és csepegtessük le a rizst. A mazsolát is válogassuk át, távolítsuk el a szárakat, öblítsük le folyó-vízben, és 30 percig áztassuk egy pohár vízben.

Egy mikrohullámú sütőbe való, magas falu edénybe öntsünk fél pohár vizet és szórjuk bele a rizst. Fedjük le mikroba való fóliával, amit szúrjunk át 2-3 helyen és főzzük a rizst a mikróban max. fokozaton 5 percig.

Adjuk hozzá a tejet, a kristálycukrot meg a vaníliás cukrot, és alaposan keverjük össze. Lefedés nélkül tegyük vissza a mikróba, és 30 percig főzzük max fokozaton. Közben néhányszor vegyük ki és keverjük meg.

Közben jól csepegtessük le a mazsolát, és a főzési idő lejárta előtt 10 perccel keverjük a rizshez. Még melegen osszuk szét a tejberizst hideg vízzel kiöblített tálkákba, hagyjuk lehűlni és langyosan vagy hidegen tálaljuk. + gazdagíthatjuk cukrozott gyümölccsel, apróra vágott dióval is, tetejét megszórhatjuk cukrozott gyümölccsel vagy csoki reszelékkel.

Ha nincs mikrónk - akkor készíthetjük hagyományosan:

Forraljunk fel 1,5 l vizet, és szórjuk bele a rizst. Forraljuk 3 percig, közben egy másik edényben forraljunk fel 7,5 dl tejet.

Csepegtessük le a riszt, tegyük át a forrásban lévő tejbe és főzzük folyamatosan kevergetve 15 - 20 percig. Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a kristálycukrot, vaníiliás cukrot és villával óvatosan keverjük össze.

Mazsolás tekercs

Hozzávalók: 30 dkg édes keksz, 5 dkg mazsola, 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 dl rum

Krémhez: 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, habosra keverve, rummal ízesítve.

A kekszet ledaráljuk, hozzáadjuk az apróra vágott mazsolát, rumot, és a vajjal összegyúrjuk. Porcukorral hintett gyúródeszkán 1/2 cm vastagra nyújtjuk, a krémmel megkenjük, feltekerjük. Hűtőben tároljuk (ha fel nem falja azonnal a család), szeletelve tálaljuk

Mazsolás túrókorong

Elkészítési idő kb. 1 óra

Hozzávalók 4 személyre: 50 dkg tehéntúró, 4 evőkanál liszt 2 tojás, 10 dkg cukor, 30 dkg lisztes burgonya, 1 üveg (720 ml) kimagozott szilvabefőtt, 2 kisebb alma 5 dkg mazsola 4 evőkanál rum, 3 evőkanál étkezési búzakeményítő 2 teáskanál sütőpor, 1 zacskó vaníliás cukor 1 citrom reszelt héja csipetnyi só, a nyújtáshoz liszt a sütéshez olaj, a szóráshoz porcukor és őrölt fahéj

Elkészítés: A burgonyát héjában, sós vízben kb. 20 perc alatt megfőzzük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük, majd kissé kihűtjük. Közben az almát megmossuk, felnegyedeljük, magházát kiemeljük vagy kiszúrjuk. A gyümölcs húsát cikkelyekre vágjuk. A szilvabefőttet a levével együtt lábosba öntjük. Hozzáadjuk a feldarabolt almát, 2 evőkanál cukrot és a vaniliás cukrot. Felforraljuk, majd kb. 5 percig főzzük. Végül egyenként belekeverjük a felütött tojásokat is. Kevés vízben csomómentesre keverünk 1 evőkanál étkezési keményítőt, és kevergetve besűrítjük vele a gyümölcsös mártást. Az átválogatott, megtisztított mazsolát megmossuk, lecsöpögtetjük, majd rumba áztatjuk. A meghámozott burgonyát áttörjük, vagy villával szétnyomjuk, majd összegyúrjuk az áttört túróval, a tojással, a maradék cukorral és keményítővel, a liszttel, a sütőporral, a citromhéjjal és a sóval, végül hozzáadjuk a rumba áztatott mazsolát. A masszát lisztezett deszkán kb. 1 cm vastagra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval vagy pohárral kb. 7 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle, majd bő, forró olajban (fritőzben) aranybarnára sütjük. A túróropogóst itatóspapírra szedjük, és még forrón meghintjük fahéjas porcukorral. A gyümölcsmártással tálaljuk.

Mazsolás túrópuding (4 személyre)

Hozzávalók: 5 dl tej, 15 dkg tehéntúró, 5 dkg mazsola, 1 citrom leve és reszelt sárga héja, 1 zacskó vaníliás pudingpor, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só, ízlés szerint cukor.

A mazsolát megmossuk, szárát leszedegetjük, és rövid időre forró vízbe áztatjuk. Közben a tehéntúrót villával egészen apróra összetörjük. A vaníliapudingot a zacskón lévő előírás szerint elkészítjük, a tejbe azonban a reszelt citromhéjat és a leszűrt mazsolát is belekeverjük. A már besűrűsödött pudingba belecsorgatjuk a citromlevet és belekeverjük az áttört túrót, de a tűzről lehúzzuk. Időnként megkeverve, félig hagyjuk kihűlni, végül kis poharakba vagy kompótos tálkákba osztjuk. A tetejét kevés citromhéjjal vagy csokoládéreszelékkel díszíthetjük.

Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

Máglyarakás másként (Nusi módra)

Hozzávalók: 1 db. nagyobb fonott kalács, (de ennek csak a háromnegyed részét szoktam felhasználni) felszeletelve. A nagyobb szeleteket harmadolni kell. A kicsit csak felébe vágni. 30-35 dkg tehéntúró, + 2 tojássárgája, amit elkeverek 1 evőkanál cukorral és 1 csomag vaniliás cukorral alaposan. 1 csomag Aranka vaniliás pudingpor, ami hideg tejjel készíthető. Nagyobb alma kb. 4-5 db. kisebből több, amit almareszelőn le kell reszelni, miután meghámoztátok. Nem kell apróra reszelni! 1/2 l. tej + 1 púpos evőkanál kristálycukor. Ezt fel kell forralni. + 3 dl forralt de lehűtött tej /vagy tartós tej hidegen / + 2 tojás sárgája kis cukorral elkeverve. Tojásfehérje, akár 5-6 tojásé is, ha lenne maradék. De elég a 4 is. Ezt kemény habbá kell verni pici citrál és kristálycukor segítségével.

A nagyobb jénai tálat rámával kikenve előre elkészítem. A sütőt előmelegítésre begyújtom. A fél liter tejet a kristálycukorral felforralom, és leforrázom a feldarabolt fonott kalácsot (Egy edény fölé szűrőbe rakom a kalácsdarabkákat, s így öntöm rá a forró tejet.) Egy sort rakok ebből a kalácsból a jénai aljára. A pudingporból a 3 dl tej segítségével

(esetleg tehettek bele egy kis habfixálót is) hidegen pudingot készítek, és rákenem a kalácsra. Erre ráteszek egy jó ujjnyi sor reszelt almát, majd a tehéntúrót, amit összekeverek a 2 tojássárgával kikevert cukorral, és vaniliás cukorral. Befedem a maradék leforrázott kalácsdarabkákkal. S ezeket kenem meg a cukorral elkevert másik két tojássárgájával.
Volt már, hogy felcseréltem, és először a kikevert túrót tettem a leforrázott kalácsra, és utoljára a pudingot, s arra újra a leforrázott kalácsot. Az alma középre kerüljön.
A bemelegített sütőben közepes lángon megsütöm a máglyarakást (Az én sütőmben 25 perc, esetleg 30.). Amikor a kalácsdarabkák aranysárgára sültek a jénai tetején, kiveszem a sütőből, s ráhalmozom a keményre felvert tojásfehérjék habját. Visszatéve a sütőbe, már a gázlángot is nagyobbra állítom.
3-4 perc alatt, - illetve amikor látjátok, hogy gyönyörű aranybarnára sült a feltornyozott, és még véletlenül sem elsimított hab.

Megbolondított túrógombóc

Hozzávalók: (4 személyre), 75 dkg túró, 3 tojás, 4 ek. margarin, 10 dkg búzadara, 3 ek. rétesliszt, só, gyümölcs
A tojásokat a margarinnal habosra keverjük, hozzáadjuk a búzadarát, egy csipet sót, a lisztet, és az áttört túrót. Aki teheti, az keverje mindezt robotgéppel, akkor különösen könnyű gombócot kap, és a túrót se kell áttörni. Kb. fél órát állni hagyjuk, hogy a dara megduzzadjon. Ezután formázzuk a gombócokat, és itt jön a másság: nyomjunk mindegyik közepébe egy-egy szem gyümölcsöt: meggyet, cseresznyét, cukrozott, fahéjas fél szilvát, befőttet, friss gyümölcsöt, vagy fagyasztottat, teljesen mindegy, mindegyikkel finom. Sós, enyhén lobogó vízben főzzük ki, ha feljön a tetejére, onnan kezdve még 3-4 perc alatt biztosan megfő. Ezután olajban pirított zsemlemorzsába forgatom a gombócokat. Nagyon finom, könnyű állagú szokott lenni.

Meggyes sütemények

Finom meggyes lepény

Kategória: Sütemények, desszertek, édességek
Adagok: 8-10
Hozzávalók: 24 dkg vaj, 3 dkg zsír, 24 dkg porcukor, 50 dkg meggy, 8 db tojás, 5 dkg vaníliás cukor, 24 dkg liszt.
Elkészítés: A vajat 20 dkg porcukorral habosra keverjük, majd egyenként hozzákeverjük a tojássárgákat, majd a 6 dkg cukorral felvert kemény tojáshabot. Kizsírozott liszttel kihintett tepsibe öntjük, és a tetejét beszórjuk a kimagozott meggyel, és mérsékelten meleg sütőben megsütjük. A mikor kissé kihűlt, felszeleteljük és megszórjuk vaníliás cukorral.
Elkészítési idő: 55 perc

Meggyes béles

Összegyúrunk 15 deka finomlisztet 10 deka margarinnal, egy tojássárgával, csipetnyi sóval, egy kiskanálnyi porcukorral meg annyi tejföllel, hogy rugalmas tésztát kapjunk, és legalább egy órára, de még jobb, ha egy éjszakára a hűtőszekrénybe rakjuk. Ezután kinyújtja kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit, villával megszurkáljuk, és a forró sütőben élénk tűznél félig megsütjük. Ezután megszórjuk zsemlemorzsával, ráterítünk egy kiló kimagozott, lecsepegtetett, három evőkanál mézzel összekevert meggyet (vagy vegyesen cseresznyét meg meggyet) és meghintjük egy evőkanálnyi porcukorral. Két tojássárgát habosra keverünk három evőkanál mézzel meg egy deci tejföllel, beleszitálunk két evőkanál rétesliszt, végül hozzáadjuk a két tojás, habbá vert fehérjét, és a meggyre simítjuk. A

tepsit a sütőbe visszatoljuk, és úgy sütjük tűpróbáig, akár a piskótát. A tepsiben hagyjuk kihűlni, és kockára vágva rakjuk tálra. A tetejét már nem kell megcukrozni, mert a tészta elég édes.

Meggyes 1.
Hozzávalók: 40 dkg cukor, 4 db tojás, 25 dkg margarin, 50 dkg liszt, 2 csomag sütőpor, 1 pohár kefir, 1 pohár tejföl, 1 citrom reszelt héja, meggy, ízlés szerint Elkészítés: A margarint, a tojásokat, és a cukrot habosra keverjük, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, a kefirt, és a tejfölt, valamint a reszelt citromhéjat. Az egészet jól összekeverjük, zsírozott, prézlizett tepsibe öntjük a masszát, a tetejét megszórjuk meggyel, amit előzőleg lisztbe forgatunk. Forró sütőben tűpróbáig sütjük. Kockákra vágva, porcukorral meghintve tálaljuk.

Meggyes 2.
Hozzávalók: 3 db tojás, 30 dkg liszt, 3 dl tejföl, 30 dkg cukor (mi csak 20 dkg-t teszünk bele!), 3 vaníliás cukor, fél sütőpor, 1-1,5 kg meggy
A meggyet kimagozom, lecsöpögtetem. (A leve nagyon finom üdítő!). A tojássárgáját habosra keverem a cukorral, vaníliás cukorral, a sütőporral. Hozzáadagolom a tejfölt és a lisztet. A tojásfehérjét sóval habbá verem és ugyanazzal a mozdulattal belekeverem a lisztes masszába. Beleöntöm vajazott-lisztezett vagy sütőpapírral bélelt tepsibe, majd rászórom a meggyet. Előre melegített sütőben kb. 20 percig sütöm. Ha megsült, a sütőben hagyom kihűlni, és csak utána vágom fel, hogy ne legyen "szalonnás", de meg kell mondanom, hogy mi szalonnásan is ugyanúgy befaltuk! (Igazság szerint csak esztétikailag számít a dolog!)

Meggyes lepény - nagyon finom
60 dkg liszthez 1 csomag sütőport keverünk, 10 dkg zsírral (!), 1 tojás sárgájával, 1,5 dl tejföllel, pici sóval, 5-10 dkg cukorral, citromhéjjal, 1 ek rummal jól összegyúrjuk. A tészta nagyobb felét kinyújtva tepsibe tesszük, meghintjük kekszmorzsával vagy darál dióval. Kimagozott és jól (?) megcukrozott, de nem kicsavart meggyel jó ujjnyi vastagon befedjük. Rátesszük a tészta másik felét, tojással megkenjük, kristálycukorral elkevert, darált dióval, vagy mogyoróval, megszórjuk. (Átlósan, hegyes késsel 2-3 cm-es nyílásokkal megszurkálta.) Titka, hogy vékony tésztát készítsünk.

Meggyes lepény 1.
Hozzávalók: 35 dkg. liszt, 25 dkg cukor, 3 dl tejföl, 2 egész tojás, 2 mokkás kanál sütőpor, (vagy kevés szódabikarbóna), só. A fenti anyagokat fakanállal jól kikeverjük, és tepsibe öntjük. Tetejére fejtett meggyet szórunk, melyet előzőleg lisztben meghempergetünk. Ezt megszórjuk még durvára vágott cukros dióval. Először erős lángon sütjük, ha szépen feljött, mérsékeljük a lángot, és tűpróbáig készre sütjük.

Meggyes lepény 2.
20 dkg Rámát habosra keverünk 8 dkg porcukorral és hozzákeverjük 4 db tojás sárgáját. A 4 tojásfehérjét felverjük 7 dkg porcukorral habosra. Ezeket összekeverjük 20 dkg liszttel. Papírral kibélelt tepsibe simítjuk. A tetejébe szórunk 80 dkg kimagvalt meggyet, melyet 10 dkg porcukorral elkevertünk, levétől lecsorgattuk. Mérsékelt tűznél pirosra sütjük. Kockára szeleteljük. Melegen, hidegen finom.

Meggyes lepény 3.
Hozzávalók: 20 dkg liszt (lehet felesen sima és rétesliszt), 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 4 tojás, 1 csomag sütőpor, 80 dkg magozott meggy és még 10 dkg cukor a tetejére Nagy

gáztepsi: dupla adag! A vajat habosra keverjük a cukor felével, majd egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját. Ezután a tojásfehérjét a cukor másik felével kemény habbá verjük, óvatosan a vajas tojás sárgához adjuk, végül beleszitáljuk a lisztet. Kizsírozott, lisztezett tepsibe simítjuk, rárakjuk a meggyet.

Meggyes-lepény 4.

Hozzávalók: 36 dkg. liszt, 12 dkg. vaj, 2 tojás sárgája, 1 dl. tejföl vagy tejszín, 2 dkg. elmorzsolt élesztő, 1 evőkanál cukor Kevés só. Tésztát gyúrok, kinyújtom, és jól kizsírozott tepsibe rakom. Ízlés szerint kimagozott vagy kimagozatlan meggyel kirakom, erősen behintem cukros tört mogyoróval. Fél óráig kelesztem, majd forró sütőben 3/4 óráig sütöm. Szilvával is készíthető.

Meggyes torta

Tészta: 10 dkg. margarin, 10 dkg. porcukor 2-3 evőkanál meleg víz, 1 vaníliás cukor, 4 tojás sárgáját kikeverjük fél sütőporral, 15 dkg. lisztet adunk hozzá és 2 lapba sütjük, amelyre az alábbi habot rakjuk.

Kétszer külön: 2 tojás fehérje 10 dkg. porcukrot kemény habra felverünk, rákenjük a tésztára, durvára vágott dióval megszórjuk és kb. 25 percig közepes tűznél sütjük. 10-15 perc után zsírpapírral letakarjuk, hogy ne barnuljon meg. Az egyik lapot torta szeletekre felszeleteljük. Ez kerül a torta tetejére. Krém: 3 dl. meggylét, 3 evőkanál liszttel felfőzünk, 15 dkg. porcukorral 15 dkg. margarint kikeverünk, és a két krémet összekeverjük. A torta formában hagyott lapra kenjük a meggyes krémet, és rátesszük a 3 dl felvert tejszint, amelybe habfixálót adunk. A tejszínhab tetejére rakjuk a felszeletelt tortalapot. 1 napra hűtőbe tesszük.

Meggyes túrókrém (6 személyre)

Hozzávalók: 2 dl tejszín, 40 dkg tehéntúró, ízlés szerint porcukor, 25 dkg meggybefőtt (kimagozva, leve nélkül), 1,5 dl meggybefőttlé, 1 csapott evőkanál zselatinpor, csipetnyi só.

A túrót 1 dl befőttlével a turmixgép poharába tesszük, rászórjuk a cukrot (vigyázat, a meggylé is édes) és a sót, majd addig keverjük, amíg az egész egynemű, sima nem lesz. A hűtőszekrénybe félretesszük. A tejszínből nagyon kemény habot verünk. A zselatinport kis láboskába szórjuk, és ráöntjük a megmaradt befőttlevet, majd folytonosan kevergetve, egészen kis lángon, oldódásig melegítjük, de forralni nem szabad. Ha a zselatin már sima, folyós, lehúzzuk a tűzről, és hagyjuk kihűlni, közben néhányszor megkeverjük. Amíg hűl, a meggyet kimagozzuk, és nagyon apróra vágjuk. Mély keverőtálba öntjük a meggyes túrót, a tejszínhabot és a már egészen kihűlt, de még nem dermedt zselatint. Kézi habverővel óvatosan összeforgatjuk, ezután hozzákeverjük a meggyet, és azonnal betesszük a hűtőszekrénybe. Néhány órai dermedés után tálalhatjuk.

Elkészítési ideje: kb. 45 perc.

Meggyesbitta más módon

Végy a gyúródeszkára fél kilógramm lisztet, adj hozzá 1/4 kg írósvajat, vagy lúdzsírt, dörzsöld föl a liszttel, tégy bele 3 tojás sárgáját, kevés sót és annyi tejfölt, amennyit a tészta kíván, hogy olyan kemény legyen, mint a gyúrt tészta. Ekkor nyújtsd ki kisujjnyi vastagon s tedd a tepsibe. Verj föl 10 tojás fehérjét habnak; ha már kemény, keverj bele 1/4 liter tört cukrot, s reszelt citromhéjat. Rakd a meggyet a tésztára, öntsd rá a tojáshabot, és kend el simára. Ekkor tedd a sütőbe és hagyd megsülni. Vágd szeletekre, és megcukrozva add föl.

Tejföllepény meggyel (Kitűnő)

2 egész tojást 2 (tejfölös) pohár cukorral habosra keverünk. Hozzáadjuk 1 citrom héját és 2 pohár tejfölt. Végül hozzáadunk 3 pohár lisztet és 1 csomag sütőport. Kimagozott meggyel megszórjuk, és lassú tűzön megsütjük.

Tejfölös meggyes

Hozzávalók: 15 dkg vajat 10 dkg cukorral, és 1 tojással, csipet sóval összedolgozunk, belekeverünk 15 dkg lisztet és 10 dkg darált diót. Jól összegyúrjuk, és egy közepes, kivajazott tepsibe nyomkodjuk. Kirakjuk kimagozott meggyel (kb. 80 dkg fér rá). Megszórjuk 2 evőkanál prézli és egy kávéskanál fahéj keverékével. 2 dl tejfölt egy tojással és 2 vaníliás cukorral összekeverünk, és a tetejére öntjük. 200 fokon 30-35 percig sütjük.

Méteres kalács piskótatésztából

4 tojás sárgáját 26 dkg porcukorral kikeverjük, és folyamatosan hozzáadunk 1 dl olajat, 1 dl meleg vizet. A tojás fehérjét felverve hozzáadjuk, és még 25 dkg lisztet 3 csomag sütőporral. Ezt a masszát 2 részre osztjuk, és az egyik felébe 2 kanál kakaót, 1 kanál meleg vizet, 1 kanál olajat adunk. Hideg vajjal vagy zsírral kikenjük az őzgerincformát, majd kilisztezzük.

Ezekbe beleöntjük a kétfajta masszát, és kb. 25-30 percig sütjük.

Krém: 15 dkg porcukrot 15 dkg vajjal jól kikeverünk, ehhez hozzáadunk 4 kanál rumot. 1 csomag pudingport 3 dl tejben megfőzünk, majd kihűtjük. Hűtés közben sűrűn kell kevergetni, hogy ne fölösödjön a teteje. Ha a puding kihűlt, belekeverjük a vajas krémbe.

A piskótát a gerincek mentén felvágjuk, egy barna - egy sárga piskótát felváltva megkenünk krémmel. A végén leöntjük csokimázzal. Hűtőbe tesszük, míg a csoki meg nem köt. Tálaláskor ferdén kell felvágni!

Mexikói lapok

1/2 kiló liszttel kevert 1 csomag V.- sütőport 4 tojás sárgájával, 6 deka cukorral, 30 deka zsírral (igen jó vajjal) jól összegyúrunk, és közepes vastagon nyújtjuk. A tésztából szép szabályos, kb. gyufadoboz nagyságú kockákat vágunk és zsírozott, lisztezett tepsibe téve, a 4 tojás fehérjéből 20 deka porcukorral, 3 deka kakaóval és 1/2 csomag V.- vanilincukorral 1/2 órás keveréssel készült habból hosszában vastag csíkokat rakunk. Közepes forró sütőben sütjük. Tálaláskor gyengén vanilin szóró-cukorral hintjük be.

Mézes puszedli.

60-80 db lesz belőle.

Hozzávalók: 3 egész tojás, 10 dkg kristálycukor, 35 dkg méz, 5 dkg fagyos margarin vagy vaj, 70 dkg liszt, 1 csapott kávéskanál szódabikarbóna, dió, mogyoró

A tojást, a cukrot, a mézet és a vajat habosra kikeverjük, apránként hozzáadjuk a lisztet, végül a szódabikarbónát és alaposan összedolgozzuk.

Meglisztezett deszkán 3-4 mm vastagra nyújtjuk, tetszőleges formára szaggatjuk, mindegyik tetejére 1-1 gerezd diót vagy mogyorót teszünk, és előmelegített, forró (200 C fok) sütőben, megsütjük. Vigyázat, gyorsan megsül! Ne égessük meg, mert keserű lesz! Levegőtől védve, jól záródó fémdobozban hetekig eláll, sőt minél tovább érik, annál finomabb, puhább.

Mézes zserbó

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 6 dkg zsír /Ráma, 1 kk szódabikarbóna, 4 ek olvasztott méz, 2 egész tojás, 4 kanál tejfel

A liszttel kevert szódabikarbónát összekeverjük a zsírral, mézzel, tojásokkal, és a tejföllel összegyúrjuk. Négy cipóra osztjuk, és egyesével kinyújtjuk - zsírozott lisztezett tepsi hátán megsütjük a 4 lapot.
Krém: 2 tojássárgája, 2 ek liszt, 2 ek cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 dl tej
A tojássárgájákat, lisztet, cukrot, van. cukrot egy pici tejjel összekeverjük - majd hozzáöntjük a többi tejet. És állandó kevergetés mellett sűrű krémmé főzzük, ha megfőtt még melegen beleteszünk 15 dkg vajat.
A két tojás fehérjét habbá verjük, és apránként hozzáadunk 15 dkg porcukrot - belekeverjük a megfőtt krémbe óvatosan.
A lapokat ezzel a krémmel töltjük, és a negyedik lap tetejére olvasztott csokoládét teszünk (melybe olvasztáskor 5 dkg vajat teszünk) - ha nincs otthon csokoládé, akkor kakaóból készítünk mázat (3 ek kakaó, 3 dkg vaj). Egy napot állni hagyjuk, hogy a lapok megpuhuljanak - és utána felvágjuk (csak annyit amennyit tálalunk, mert felvágva gyorsan kiszárad).
Lehet hogy egy kicsit macerás, de elrontani nem lehet és nagyon finom!

Mézeskalács

/ahogy Szentendrén készült a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban /
1 kg liszthez hozzákeverünk 2 kávéskanál szódabikarbónát és ízlés szerinti fűszereket / lehet őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg, reszelt citromhéj, ánizs, gyömbér, stb. / A liszt közepébe 1 db 25 dkg-os margarint helyezünk.40 dkg mézet 15 dkg cukorral felforralunk. majd a lisztbe helyezett margarinra öntjük. Ha a margarin kissé megolvadt, 1 tojás sárgáját adunk hozzá.
Melegen összegyúrjuk, majd kiszaggatjuk. Sütés előtt tojással megkenjük. Forró sütőben néhány perc alatt szép / világos / barnára sütjük.
Ha kihűlt, díszíthetjük: 1 tojás fölvert habjához keverés közben hozzáadott 15 dkg porcukorból, illetve cukorlisztből készült habbal, amely a mézes tetején kb. 25-30 perc alatt megszárad.

Mézes-krémes 1.

50 dkg lisztet, kiskanál szódabikarbónát, 6 dkg vajat, 15 dkg cukrot, 2 egész tojást, 4 ek. folyékony mézet összegyúrunk, 4 lapot sütünk belőle. Másnap töltjük.
Krém: 5 dl tejben 15 dkg cukrot, 3 kiskanál kakaót, 4-5 ek. lisztet főzünk fel, sűrű krémet kapunk. Ha kihűlt, 20 dkg kikevert vajat adunk hozzá. Ezután megtöltjük a lapokat. Tetejére csokimázt teszünk.

Mézes-krémes 2.

3 tojást 10 dkg cukorral, 5 dkg margarinnal, 2 ek. mézzel, 40 dkg liszttel, kevés szódabikarbónával összegyúrunk, 6 lapot sütünk belőle.
Krém: púpozott ek. lisztet 5 dl tejjel sűrű péppé főzünk. 20 dkg margarint 20 dkg porcukorral, 2 tojássárgájával habosra keverünk. Ha kihűlt, a kettőt összekeverjük. Kétfelé vesszük, egyik felét kakaóval, másikat vaníliával ízesítjük. Ezzel kenjük meg felváltva a lapokat.
Máz: 20 dkg cukrot, 2 kanál kakaóval, 5 dkg margarinnal, 3 kanálforró vízzel összekeverünk, a tészta tetejére kenjük.

Mézes-krémes 3.

Hozzávalók: 2 csomag mézes lap (2 x 3 lap), 3 dl. tej, 3-4 evőkanál gríz, 15 dkg. cukor + 1 db vanília aroma, 20 dkg. ráma, savanykás lekvár (én saját eltevésű sárgabarack lekvárt használok), csoki máz (3-4 evőkanál kakaó, ua. cukor, víz, ráma)

Elkészítés: 3 dl. tejet felteszünk forrni, mikor forrni kezd, a grízt állandó keverés mellett belefőzzük, s addig keverjük, amíg sűrű nem lesz. Mikor már csak langyos, belekeverjük a cukrot, az aromát és a rámával jól kikeverjük (én habverővel szoktam). Két lapot egymás mellé fektetek és először lekvárral, aztán a krémmel nem túl vékonyan megkenem, s így folytatom, amíg a lapok tartanak. A tetejét nem kell megkenni, mert arra jön a csokimáz. Én magam csinálom, de lehet olvasztott csokival is.
Házi csokimáz: 3-4 evőkanál kakaót, ugyanannyi cukrot és nagyon kevés vizet összekeverek, majd felteszem melegedni.
Mikor forrni kezd, beledobom a rámát (vajat) és hagyom elolvadni. A kész mázat a sütemény tetejére öntöm, s egyenletesen elosztom egy kés fokával. Hűvös helyen legalább 1 napot hagyom pihenni, majd vékony szeleteket vághatunk belőle, de mindig csak annyit, amennyit megeszünk.

Mézes-mázas
Hozzávalók kb. két tepsire való adaghoz: 25 dkg méz, 6 dkg margarin, 25 dkg finomliszt, 5 dkg tört mandula, fél teáskanálnyi reszelt citromhéj, egy késhegynyi őrölt szegfűszeg, egy csipetnyi porrá tört kardamom mag, egy zacskó szalalkáli (ammónium-bikarbonát), liszt a tészta nyújtásához, sütőpapír a tepsibe (vagy helyette margarin a bekenéséhez), a díszítéshez: 2-3 evőkanál citromlé, 8 dkg porcukor, manduladarabkák, kandírozott gyümölcs, pisztácia a díszítéshez.
A mézet és a margarint felforraljuk egy lábaskában, majd levesszük a tűzről, apránként beleszórjuk a lisztet, a tört mandulát és a fűszereket, majd beledolgozzuk a kevés tejben feloldott szalakálit (legjobb az elektromos habverő spiráljával összekeverni). A tésztát szobahőmérsékleten letakarva egy napig állni hagyjuk, majd másnap belisztezett munkafelületen kinyújtjuk, és vagy formákat szaggatunk belőle, vagy éles késsel kis négyszögeket vágunk. A tepsibe helyezett süteményt bekenjük egy kis vízzel, majd forró sütőben 10 percig sütjük. Közben a citromlét kikeverjük a porcukorral, és a még forró süteménydarabokra kenjük. Rögtön belenyomkodjuk a díszítésül szánt mandulát vagy kandírozott gyümölcsöt.

Mikádó torta (van, aki Kőszikla néven ismeri)
Hozzávalók: a laphoz: 10 egész tojás, 24 dkg cukor, 10 dkg reszelt csoki, 25 dkg darált dió, 2 evőkanál darált- szitált kávé (én Nescafét szoktam használni);
A töltelékhez: 6 tojás sárgája, 6 evőkanál cukor, 8 evőkanál erősre főzött feketekávé, 20 dkg vaj;
A tetejére: csokireszelék.
A 10 tojás sárgáját 24 dkg cukorral habosra keverjük, teszünk hozzá 10 dkg reszelt csokoládét, 25 dkg darált diót, 2 púpos evőkanál darált-szitált kávét és jó alaposan elkeverjük. Közben a 10 tojás fehérjét kemény habbá verjük, óvatosan keverve adjuk hozzá a sárga masszához. Sütés zsírozott, sütőpapíros tepsiben. Vigyázzunk, nagyon óvatosan süssük, ugyanis liszt nincs benne, a közepe nehogy nyers maradjon! (tűpróba)
Ez idő alatt elkészítjük a tölteléket: 6 tojás sárgáját 6 evőkanál cukorral, 8 evőkanál erős feketekávéval sűrűsödésig gőzfürdőn főzzük. Kihűlés után óvatosan átszedjük abba az edénybe, amibe előzőleg kikavartunk 20 dkg vajat habosra. Összekeverjük őket.
Ha kihűlt a lap, elszeleteljük keskeny csíkokra, úgy töltjük meg, hogy 3 sor tészta és 2 sor krém kerül egymás tetejére. Megkenjük a külsejét is a krémmel. Mint egy hosszúkás torta, úgy fog kinézni. Tetejét és oldalát is megszórhatjuk csokireszelékkel, de ezt el is hagyhatjuk. Kb. 1 cm széles szeletekre szeljük fel. Behűtve kínáljuk.
Ez a mennyiség a nagy gáztepsire vonatkozik.

Mindenki szereti tészta (igen jó uzsonnához)
32 deka lisztet 1 csomag Váncza-sütőporral, 15 deka zsírral és 1 egész tojással deszkán összegyúrunk, két részben nyújtjuk. Egyik részét vajazott tepsibe téve, az alábbi töltelékkel kenjük meg, és a tészta másik felével betakarjuk.
Megszurkálva, forró sütőben sütjük. Töltelék: 4 tojás sárgáját 18 deka porcukorral jól kikeverünk, aztán 10 deka őrölt pörkölt mogyorót, 10 deka durván tört mandulát, 3 szelet főzőcsokoládét, 1/2 csomag Váncza-vanilincukrot és legvégül a 4 tojás fehérjének keményre vert habját adjuk hozzá.

Mirindás süti
Süssünk 6 tojásból kakaós piskótát. A krémhez 25 dkg Rámát keverjük ki 20 dkg porcukorral és 25 dkg túróval, és terítsük rá (ha már kihűlt). A mázhoz 7 dl Mirindával (vagy más szénsavas narancsitallal), 2 evőkanál cukorral főzzünk 2 csomag vaníliás pudingporból pudingot. Ha meghűlt, de még nem dermedt meg, borítsd be a sütit vele. (Vigyázz, úgy ne járj, mint én, amikor siettem: még meleg volt a máz, amikor ráöntöttem, és a krém meg a máz összeolvadva lefolyt.

Mokka-torta
12 és fél deka megtört cukrot, 6 tojássárgáját és 2 egész tojást habüstben a tűzhelyen nagyon habosra verünk, de csak a tűzhely szélén, hogy a tömeg langyos maradjon. Ha jó sűrű és habos, elvesszük, s még verjük addig, míg kihűlt. Akkor főzőkanállal hozzá keverünk 9 deka lisztet és 7 deka olvasztott vajat. Jól elvegyítve a vajjal és liszttel, kikent és belisztezett tortaformába töltjük, s középfokú tűznél világos barnára sütjük. Ha kihűlt 2-3 részre vágjuk, s kávékrémmel töltjük meg, melyet következőképen készítünk: 8 deka cukrot 1 egész tojással habüstben melegen fölverünk, hogy sűrű és habos legyen, s azután kihagyjuk hűlni. 1 deci erős feketekávét 3 deka cukorral sűrűre befőzünk, s félre tesszük. 14 deka vajat habosra keverünk, s lassankint hozzáadjuk a tojás-keveréket és sűrű kávét. A tortát megtöltjük, oldatait is bekenjük a mokka-krémmel, fölületét kávé konzervvel vonjuk be. Pörkölt fehér mandulát darabosra vagdalva szórunk az oldalára, fölül pedig lágyított csokoládéból készített kávészemekkel díszítjük a tortát.

Mogyoró krémtorta
21 deka előbb sütőben pörkölt, finomra darált mogyorót, 21 deka vaníliás cukrot elkeverünk 6 tojás-sárgájával s hozzáadva még a 6 tojás habját, torta-formába töltjük, s lassan sütjük. Következő nap szétvágjuk 3 részre, s megtöltjük. 12 deka vaj, 8 deka cukor és 2 tábla melegített csokoládéval elkevertetik és 6 deka pörkölt mogyorót teszünk még megdarálva hozzá. A tortát megtöltjük s be is vonjuk a krémmel s beszórjuk még 7 deka cukor és egy néhány pörkölt mogyoróból készült, megtört grillázzsal.

Mogyoró torta
7 tojás fehérjét, 28 deka cukrot és 30 deka, sütőben pirított, darált mogyorót fél óráig keverünk, Tiszta fehérpapírból két torta nagyságú darabot vágunk, a tömeget két egyforma részben rákenjük, s nem nagy tűznél 3/4 órát sütjük. Baracklekvárral megtöltjük, s narancs jéggel bevonjuk.

Mogyorópuding
Négy tojássárgáját 7 dkg cukorral, egy fél citrom levével és reszelt héjával habosra keverjük, hozzáadunk 14 dkg darált mogyorót, végül a tojások keményre vert habját. A masszát a szokásos módon előkészített pudingformába öntjük, és egy óra hosszat főzzük vízfürdőben. A pudinghoz gyümölcsszörpöt vagy forró borsodót tálalunk.

Mogyorós banánpuszedli

A kis puszedlik pont kézbe valók, puhák és édesek a beledolgozott banántól, így a szokásosnál kevesebb hozzáadott cukrot tartalmaznak. Íme, egy viszonylag ideális nassolnivaló!

Hozzávalók 2 tepsire való adaghoz: 3 tojásfehérje, 8 dkg cukor, 2 banán, 20 dkg darált mogyoró vagy mandula, 15 dkg tortabevonó csokoládé, némi liszt és zsiradék a tepsik bekenéséhez (vagy helyette sütőpapír), 5 dkg kókuszreszelék.

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, közben beleszórjuk a cukrot. A megtisztított banánokat villával összetörjük, majd a darált mogyoróval együtt apránként és óvatosan a felvert tojáshabhoz keverjük. A sütőt 170 °C-ra előmelegítjük. Az előkészített, kizsírozott tepsikbe kis diókat formálunk a masszából, és kb. 20 percig sütjük. Ha azt akarjuk, hogy a puszedlik valamivel keményebbek, ropogósabbak legyenek, csökkentsük a sütő hőmérsékletét 150 - 160 °C-ra, és a tepsit valamivel tovább, 30-35 percig hagyjuk a sütőben. a tortabevonó csokit kis lábaskában óvatosan felolvasztjuk (mikróban legfeljebb olvasztófokozaton, mert igen könnyen megég), azután a már kész és kihűlt puszedlikre kenjük. Befejezésül meghempergethetjük kókuszreszelékben is.

Tipp: A darált mogyorót vagy mandulát részben vagy egészen gabonafélékkel is helyettesíthetjük, pl. zabpehellyel, zabpehelylisztte l, búzakorpa és búzadara fele-fele arányú keverékével.

Mogyorósbonbon

Hozzávalók: 10 deka vaj, 15 deka porcukor, 15 deka őrölt mogyoró, egy egész tojás, két-három evőkanál rum, egy rúd csokoládé reszelve. A vajat a cukorral és a tojással habosra kavarjuk, mikor jó habos, beletesszük a mogyorót, csokoládét, rumot, kis gömbölyű alakokat formálunk belőle, és mignonpapírba tesszük őket. Gyorsan lehet készíteni és jó.

Munkácsy-krém (Hat személyre)

Készítsünk egyenként nyolc tojásból egy csokoládé- és egy piskótalapot. Egy kétliteres űrtartalmú edénybe rakjuk bele a lapokat felváltva, az edény oldalán köröskörül úgy, miként a narancsszeletek vannak. (Tehát nem az edény aljával párhuzamosan, hanem arra merőlegesen.) Verjünk fel egy liter habtejszínt, tegyünk hozzá 16 lap olvasztott zselatint és 20 deka cukrot és keverjük el. Osszuk el három edénybe, az egyikhez keverjünk olvasztott csokoládét, a másikba öt deka pörkölt, darált mogyorót és a harmadikba ananászepret vagy málnát. A málnakrémet öntsük a kibélelt forma aljára, utána a mogyorót és végül a csokoládékrémet s ezt befödjük piskótatorta lappal, s jégre tesszük. Átfagyás után kiborítjuk és feladjuk.

N

Nagyanyáink almatortája

Hozzávalók: 2 dl almakompótból áttört almapép, 1 dl almabor, 1 dl méz, 2 dl barna cukor, 1 dl margarin, 1 dl vaj, 3 db tojás, 5 dl rétesliszt, 1/2 teáskanál só, 1 teáskanál sütőpor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1 teáskanál őrölt szerecsendió.

Alaposan keverjük össze az almát, az almabort, a mézet, a barna cukrot, a vajat, a tojásokat és a margarint. Adjuk ehhez a keverékhez a száraz hozzávalókat, és jól dolgozzuk össze. Öntsük a masszát egy kb. 20 cm-es, kizsírozott kerek tortaformába. Előmelegített, 175C°-os sütőben süssük 30 percig. A kész, kihűlt korongból éles késsel készítsünk 3 tortalapot.

Töltelék és krém: 4 dl porcukor, 2 dl almakompótból áttört almapép, 1 teáskanál őrölt szerecsendió, 1 teáskanál őrölt fahéj, 2 evőkanál margarin, 1-2 dl kókuszreszelék.

Alaposan keverjük össze a hozzávalókat a (kókusz kivételével). A krémmel kenjük meg a tortalapokat és vonjuk be a tortát kívülről is. A végén szórjuk meg kókuszreszelékkel.

Nagymamám kedvenc kiflije

Hozzávallók: tésztához, 2 dl sűrű tejföl, 4 db tojássárgája, liszt amennyit felvesz, Kb. 70 dkg, 25 dkg margarin
Töltelékhez: 20 dkg lekvár, sűrűségtől függően amennyit felvesz, búzacsíra Kb. 10 dkg
Diós töltelékhez: 20 dkg darált dió, egy részét lehet helyettesíteni búzacsírával, 4 tojásfehérje habnak felverve, 10 dkg porcukor
Mákos töltelékhez: tejföl, jó a 12%-os is, 15 dkg darált mák, 10 dkg porcukor
A tésztához valókat összegyúrjuk, és kb. dió nagyságú golyókat készítünk belőle, amit egy tálba egymásra rakunk. Nem fog összeragadni. fél napra, akár 1 napra is. Hűtőbe tesszük. Majd egyenként kerekre kinyújtjuk. Hogy haladós legyen, egyszerre kettőt nyújtok ki, és valamelyik töltelékkel megtöltöm. Feltekerem, kifli alakúra formázom. Kisütöm sütőben, porcukorban meghempergetem, de a nélkül is elfogy.
Kb. 90 darab lesz belőle. Azért szeretem, mert kevés cukrot tartalmaz, aránylag olcsó, 2-3 hétig is eláll, vagy ünnep előtt időben elkészíthető.

Nagypénteki túrós lepény - Majtisról

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 5 dkg porcukor, 1 kk zsír, 2 tojás sárgája, só, 1/2 l tej.
Az élesztőt 2 dl langyos, cukrozott tejben kell keleszteni. A többit tálba tesszük és a kelesztett élesztőt, meg a tejet hozzáöntjük. Meggyúrjuk a tésztát, és addig dagasztjuk, míg hólyagos lesz. Langyos helyen kelesztjük. Ha megkelt, elfelezzük, felét zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük, ráöntjük a tölteléket, beborítjuk a tészta másik felével. Ezt meglocsoljuk híg, cukros tejföllel, az sem árt, ha ebbe teszünk 1 tojás sárgáját is. A tésztát megszurkáljuk villával.
Töltelék: 1/2 kg túró, 2 tojás, 3 dkg vaj, 2 ek tejföl, kevés só. Összevágott kaprot is tesznek bele, ha édesszájú a család, cukrot is. Amikor a tészta teteje jó piros, akkor vesszük ki a sütőből. Kemencében az igazi.

Narancsos csokoládékrém

60 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 1 csokoládés pudingpor (amit nem kell főzni), 2 narancs, 5 dl tej, 1 púpozott evőkanál kakaópor, 2 dl tejszín, 8-10 dkg cukor, 1 mokkáskanál nescafé.
A megmosott narancs sárga héját lereszelem, majd 1 dl tejbe beletéve felforralom és 5 percig főzöm. Ezután a tejet átszűröm és hozzákeverem a többihez. Mély keverőtálba szórom a pudingport, a cukrot, a kakaóport és a nescafét, majd 2 dl tejjel simára keverem. Ezután hozzáöntöm a többi tejet, és addig keverem, amíg sűrű krém nem válik belőle. Ezután a tejszínből kemény habot verek, és óvatosan beleforgatom a pudingba. Poharakba osztom, a kis kockákra vágott narancshúst belenyomkodom, tetszés szerint feldíszítem és hidegen kínálom.

Narancsos kuglóf

Hozzávalók: 6 egész tojás, 20 dkg kristálycukor, 15 dkg rétesliszt, 6 evőkanál frissen kipréselt narancslé (vagy narancs juice, de édes narancsszörp nem lehet), 1 evőkanál reszelt narancshéj, 10 dkg vaj vagy margarin, 1 teáskanál sütőpor, csipetnyi só, a formához 2 dkg vaj és kevés liszt.
A tojások sárgáját habosra keverem a cukor felével, majd tovább keverem a narancslével és a reszelt narancshéjjal.

Megsózom, és az olvasztott, de már nem meleg vajat is hozzátéve, felváltva teszem bele a sütőporral elkevert lisztet és a tojásfehérjék keményre vert habját. A kuglófformát kikenem a vajjal, meghintem kevés liszttel, és a masszát belesimítom.
Előmelegített, forró sütőbe tolom, 5 percig erős lángon, majd takarékon addig sütöm, amíg a beleszúrt hurkapálca már nem ragad a masszától. Ha a teteje hamarabb pirul, mint ahogy a belseje átsülne, egy papírlappal vagy alufóliával lefedve sütöm tovább. Csak hidegen szeletelem föl.

Narancsos madártej
Hozzávalók: 2 nagy narancs, 1,2 liter tej, 15 dkg cukor, 4 egész tojás, 1 evőkanál liszt, 1 dl narancsszörp, csipetnyi só.
Ugyanúgy készítem, mint az egyszerű madártejet, csak a tejbe belekeverem a lereszelt sárga narancshéjat és a narancsszörpöt is. A habgaluskák tetejére teszek egy-két narancskarikát, a lébe pedig a nagyon apróra vágott narancshúst keverem bele.

Narancsos napocska
Egyenként kb. 90 kcal/375 kJ
Hozzávalók kb. 40 db-hoz: 300 g liszt, 2 tojássárgája, 150 g cukor, 1 narancs lereszelt héja, 2 ek. narancslikőr, 200 g vaj
A díszítéshez: 4 ek. porcukor, 1 ek. mangó szirup, 4 narancs, 1 ek. cukor
Elkészítés: A lisztet, a tojássárgáját, az egész tojást, a cukrot, a narancshéjat és - likőrt tálba rakjuk, hozzáadjuk a forgácsokra vágott vajat, és az egészet sima tésztává gyúrjuk. A fóliába csomagolt tésztát 1 órán át hűtőszekrényben pihentetjük. 180 fokra (gázsütő 2-es fokozat) felmelegítjük a sütőt. A tésztát kilisztezett deszkán adagonként kinyújtjuk és "napocskákat" szúrunk ki belőle. A lapokat sütőpapírral bélelt sütőlemezre rakjuk és 12 percig sütjük. A tésztát hagyjuk kihűlni. A mázhoz a mangó sziruppal simára keverjük az átszitált porcukrot, majd kisebb műanyag zacskóba töltjük. A zacskó egyik sarkán nagyon pici lyukat vágunk. A mázzal nagyon vékony vonalakat húzunk a lapok tetejére.
A négy narancsot forró vízzel leöblítjük, szárazra töröljük, és a héjából vékony csíkokat vágunk. A cukorból 2 evőkanál vízzel szirupot főzünk, beletesszük a csíkokra vágott narancshéjat, és sűrűre főzzük. A cukrozott narancshéjat elosztjuk a lapocskák tetején.

Narancsos piskóta
Habosra keverünk egy egész tojást és három tojássárgát 15 deka porcukorral, egy csomag vaníliás cukorral, belereszeljük két narancs sárga héját, belecsavarjuk a levét. Végül felváltva adogatjuk hozzá a kemény habbá vert három tojásfehérjét és 10 deka réteslisztet. Alaposan kizsírozott, kilisztezett püspökkenyérformában úgy sütjük, mint a piskótát, majd deszkára borítva hűtjük ki. Csak magában, felszeletelve is kitűnő, de ha két lapba vágjuk, és narancskrémmel töltjük, ünnepi tortaként is tálalhatjuk.

Narancsos túrótorta (10 szelet)
Hozzávalók a tésztához: 3 db tojás, 4 dkg búzaliszt, 45-50 csepp Polisweet, késhegynyi sütőpor
Hozzávalók a krémhez: 25 dkg tehéntúró, 25 dkg narancs, 1/4 pohár kefir, 1/2 narancs héja, 45-50 csepp Polisweet
Elkészítés: A tojások sárgáját a Polisweettel 6-8 percig keverjük robotgéppel vagy 25-30 percig kézzel. Akkor jó, ha a tojásos massza színe kivilágosodik, sűrű és habos lesz. Csomómentesre dolgozzuk, a sütőporral elkevert lisztel, majd óvatosan lazítjuk a keményre vert tojásfehérjével. Papírral bélelt sütőlapon írólap nagyságúra elkenve (kb. 20 x 30 cm). 10 percig nagylángon előmelegített sütőbe téve mérsékeljük a lángot. 8-10 percig ne nyissuk ki a sütő ajtaját, mert a habos massza összeesik. Akkor jó, ha színe világos

rózsaszín és a beleszúrt hurkapálcára vagy pecsenyevillára nem tapad. Egy tiszta konyharuhára fektetjük a papírral felfelé. A papírt kenjük meg kevés hideg vízzel, így a keletkező gőz hatására könnyebben lehúzható. A vízzel óvatosan bánjuk, nehogy elázzon a piskóta! Összerakva tetejét narancskarikákkal díszítjük, majd jól lehűtve éles késsel 10 egyenlő szeletre vágva kínáljuk.
Krém elkészítése: a szitán áttört túrót jól kikeverjük az édesítő folyadékkal, a meleg vízben gondosan megmosott narancs lereszelt héjával és 2 evőkanál kefirrel. A krém egyharmad részét rákenjük a felső lapnak szánt piskótára. A maradékba apróra vágva belekeverjük a narancs kétharmadát és elosztjuk a másik két lapon.
Őszbarackkal, eperrel, málnával, ribizlivel, meggyel egyaránt ízletes, mutatós, tápláló.

Narancstorta
Elkészítési idő kb. 1 1/4 óra, szeletenként 710 joule-t (170 kalóriát) tartalmaz.
Hozzávalók kb. 16 szelethez: 12 dkg vaj vagy főzőmargarin, 10 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 narancs reszelt héja, só, 2 egész tojás, 6 dkg étkezési keményítő, 1 teáskanál sütőpor, 6-7 darab narancs, 2-3 evőkanál narancslekvár vagy sárgabarackdzsem, ízlés szerint por- vagy finom kristálycukor, a tetejére sütőpapír és zsiradék a forma kikenéséhez
Elkészítés: A zsiradékot habosra keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral, egy gondosan megmosott narancs reszelt héjával és egy csipet sóval. Egyenként belekeverjük a tojásokat. Az átszitált lisztet gondosan elvegyítjük az étkezési keményítővel meg a sütőporral, és óvatosan hozzáadjuk a masszához. A megmosott narancsokat meghámozzuk, fehér héjukat teljesen eltávolítjuk, majd vastag szeletekre vágjuk. Egy 26 cm átmérőjű kerek tortaformát kibélelünk sütőpapírral, és kizsírozzuk. Belefektetjük a narancsszeleteket úgy, hogy félig fedjék egymást. Rásimítjuk a tésztát, és előmelegített sütő alsó részébe tolva kb. 40 percig sütjük 200 fokon. (Ha a teteje esetleg túl gyorsan barnulna, az utolsó 10 percre fóliával vagy sütőpapírral letakarhatjuk.)
A süteményt a formában kb. 20 percig hűlni hagyjuk, majd óvatosan elválasztjuk a peremtől, tűzálló, lapos tálra borítjuk, és lehúzzuk róla a papírt. A formát újból rátesszük a tortára, amelynek tetejét megkenjük a felolvasztott és átszűrt lekvárral.
Előmelegített grillsütőben vagy a sütő legnagyobb fokozatán 5-7 percig pirítjuk. Ha kihűlt, por- vagy finom kristálycukorral bőven meghintve tálaljuk.

Néger kocka
Tészta: 4 tojás sárgája, 20 dkg cukor, 12 dkg zsír, vagy 15 dkg margarin, 1 sütőpor, 3 dkg kakaó, 20 dkg liszt, annyi tej, hogy piskótatészta legyen. Ezeket jól kikeverjük, és megsütjük.
Fehér krém: 4 tojás fehérje, 20 dkg cukor. Ezeket gőz felett (én nem ott szoktam) habbá verjük, a kisült tésztára kenjük, és visszatesszük száradni. Ha már kicsit száradt, akkor jön rá a barna krém.
Barna krém: 5 kanál tej, 5 dkg kakaó, 1 kanál liszt, 20 dkg cukor. Ezeket sűrű krémmé főzzük. Addig keverjük, amíg kihűl (de ne teljesen), akkor hozzá keverünk 10 dkg vajat, vagy margarint, és így kenjük a fehér krémre.

Néger-torta.
28 deka vajat elkeverünk 28 deka cukor és 6 tojássárgájával, 28 deka darált barna mandulát, 4 tábla reszelt csokoládét, 3 deka kockára vágott citronádot, kevés vanília és finomra vágott citromhéját, 6 tojás-fehérjét s utoljára 10 deka lisztet keverünk hozzá, 3 részben sütjük. Következő krémmel töltjük: 14 deka cukor, 8 tojássárgája, 2 deka liszt, 4 deci tejből gőzben sűrű krémet főzünk, a tortalapokat megtöltjük, s kockára vágott ananásszal díszítjük.

Nem élesztős pogácsa
Hozzávalók: 40 dkg liszt, 25 dkg margarin, 2 dl tejföl, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál sütőpor.
Tetszés szerint ízesíthetjük tepertővel, sajttal. Összekeverjük a tésztát, elnyújtjuk megkenjük tepertővel, hajtogatjuk, 20 percet pihentetjük, forró sütőben sütjük. Ha nem tepertővel készítjük, akkor sajttal szórjuk, és úgy sütjük.

Német kuglóf
Hozzávalók: 25 dkg vaj v. margarin, 8 hámozott mandula (szerintem dió is megteszi), 25 dkg kristálycukor, 10 dkg porcukor, 30 dkg liszt, 4 tojás, 2 kávéskanál sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 2,5 dl tej, 1 citrom héja reszelve, só
Jól kenjünk ki egy kb.30 cm átmérőjű kerek kuglófformát. Az aljára - vajdarabokra ágyazva - 8 szem mandulát tegyünk. Egy nagyobb tálban habverővel keverjünk habosra 20 dkg vajat, azután öntsük bele a kristálycukrot, a porcukrot, a 4 tojássárgáját, és kb.10 percig keverjük. Ezután lassan keverjük bele a lisztet-amibe előzőleg belekevertük a sütőport-, a sót, a vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat, majd a tejet keverjük hozzá. Végül verjük keményre a tojások fehérjét és tegyük azt is a tésztába. A tésztát öntsük a formába, és közepes lángon előmelegített sütőben kb.1 óra hosszat süssük. Tűpróbával ellenőrizzük.

Nőnapi sütemény
10 tojás fehérjéből és 28 dkg cukorból gőz fölött habot verünk, majd belekeverjük 38 dkg darált dió, 4 kanál liszt és 1 sütőpor keverékét. Kisütjük. A 10 tojás sárgáját gőz fölött 28 dkg cukorral krémmé főzzük, 1 vaníliás cukorral és 38 dkg margarinnal keverjük. Egy csomag ostyalapot szorosan egymás mellé teszünk, akkora nagyságú legyen, mint a kisült tésztalapunk. Megkenjük a tojásos krém felével, rárakjuk a tésztalapot, erre ismét krém kerül, majd egy sor ostyalap. 1-2 órára nehezékkel lenyomatjuk. Ezután csokimázzal a sütemény tetejét bevonjuk. Hosszúkás szeletekre vágva tálaljuk. Érdemes 1 nappal előtte elkészíteni, hogy az ostya átpuhuljon.

Nugátos csillagok
Sütési idő 8-10 perc 200-225 fokon
Hozzávalók: 17,5 dkg liszt, 7,5 dkg étkezési búzakeményítő /esetleg liszt /, 1 tojás, 10 dkg cukor, 1 csomag vaniliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy kemény margarin
Töltelék: 1/2 doboz mogyorós nugát /kb. 10 dkg /
Öntet: 1-2 zacskó világos tortamáz /egyenként 10 dkg /
Díszítés: csupasz mogyorószemek
A lisztet és a keményítőt egy tálba tesszük. A tojást, a cukrot, a vaniliás cukrot és a puha zsiradékot hozzáadjuk, és mindezt alacsony fokozatra állított kézi robotgéppel összedolgozzuk, majd a tésztát hidegre tesszük. Egy tepsit kibélelünk, ragadás- mentes sütőpapírral. A tésztát vékonyra nyújtjuk, apró és nagyobb csillagokat szaggatunk belőle, a ragadásmentes sütőpapírra helyezzük őket, és előmelegített sütőben megsütjük. Sütés után a csillagokat rácsra helyezzük és hagyjuk kihűlni. A kisebb csillagokat megkenjük felmelegített nugát masszával, a nagyobbakra helyezzük és bevonjuk világos tortamázzal, majd csupasz mogyorószemekkel díszítjük. A mázhoz a világos tortabevonót előírás szerint melegítsük fel.

Nugát-praliné
Hozzávalók: 150 g nugát, 200 g marcipán, 2 - szer 50 g darált mogyoró, 3 ek. Irish Cream Likőr, 150 g csokimáz

Összegyúrni a nugátot, marcipánt 50 g mogyorót, likőrt. Kb. 1 cm vastag rudat formálni, abból kb. 2,5 cm-s darabokat vágni, mázba forgatni, másik 50 g mogyoróval díszíteni.

O -Ö

Orosz-krém torta

Piskótatésztát készítünk 6 tojássárgája, 10 és fél deka cukor, 6 tojás habja és 8 deka lisztből, egyben sütjük, s ha kihűlt 3 részre vágjuk. 8 tojássárgája, 3 és fél deci tej, 14 deka cukorból krémet főzünk, s elvéve a tűzről még keverjük, míg kihűlt. Fél liter tejszint fölverve a krém közé vegyítünk egy kevés vaníliás cukorral együtt s beleteszünk még 7 deka mazsolát és 7 deka citronádot, mit előzőleg már rumban áztattunk. 4-5 lap 1 deci vízben feloldott zselatint is keverünk a krémhez, előveszünk egy tortaformát, alul a krémből teszünk, azután egy bisquit lapot, ismét krémet s így tovább. Jégre tesszük pár órára, s használatkor kiborítjuk.

Oroszkrém mogyoróval

Minden személyre egy tojás sárgáját számítunk és két deka cukrot. Ezt együtt habosra keverjük. Most adunk hozzá hat személyre számítva, 10 deka lábasban porcukorral megpirított és megőrölt mogyorót és annyi kanál rumot, ahány tojásból készül. Ezt jól összekeverjük, csinos talpas poharakat félig megtöltünk vele, tetejére tejszínhabot teszünk, s jégen megfagyasztjuk. A tejszínhab tetejére tehetünk egy-egy szem cukrozott cseresznyét. Piskótát vagy ostyát adunk melléje.

Őszibarack csemege (6 adag)

Hozzávalók a tésztához: 3 db tojás, 6 dkg búzaliszt, 2 evőkanál víz, 40-50 csepp Polisweet, késhegynyi sütőpor

Hozzávalók a töltelékhez: 4 db kb. 40 dkg őszibarack, 2 dkg búzacsira, 30-40 csepp Polisweet, 2 db tojásfehérje, 1-2 csepp rumaroma

Elkészítés: A málnatortánál leírt módon elkészítjük a piskótát, és egy papírral bélelt sütőlap nagyságura kenve megsütjük. A papírt még melegen, óvatosan lehúzva, a tésztát 6 egyenlő kockára vágjuk. Közben a meghámozott őszibarackot gerezdekre vágjuk, a legérettebbeket pedig villával péppé nyomjuk. A barackszeleteket megcsepegtetjük a Polisweet felével, kevés rumaromával, s rövid ideig állni hagyjuk. Búzacsirában megforgatva egyenletesen elosztjuk a sütőlapra tett piskótaszeleteken. A tojásfehérjét a maradékédesítővel kemény habbá verjük, belekeverjük az őszibarack pürét, és egyenletesen bevonjuk vele a gyümölcshalmokat. Előmelegített sütőbe tesszük, amíg a hab enyhén megpirul a tetején. Ízlés szerint bármilyen gyümölccsel elkészíthető.

P

Paprikás fánk

Hozzávalók: 2 adag maradék paprikás krumpli, 2 db. tojás, 1 evőkanál búzadara, 1 púpozott teáskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál törött bors, olaj a sütéshez.

A maradék ételt villával összetöröm, majd hozzáadom a búzadarát és a felvert tojást. Tízpercnyi pihentetés után alaposan összekeverem a fűszerekkel együtt és bő, forró olajba, evőkanállal adagolva mindkét oldalán megsütöm.

Papsipka
Hozzávalók kb. 40 db-hoz:
A tésztához: 250 g liszt, 125 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás sárgája, 125 g hideg vaj vagy margarin
A töltelékhez: 1 tojás fehérje, 40 g cukor, 30-30 g őrölt mogyoró ill. mandula, 1-1 csipetnyi fahéj ill. szegfűszeg
Előkészítés: 1 óra
Pihentetés: 1 óra
Sütés: kb. 15 perc sütőlemezenként
Elkészítés: Halmozzuk a lisztet, a cukrot és a vaníliáscukrot a gyúródeszkára. Rakjuk a közepébe a tojássárgáját, a kis darabokra szabdalt zsiradékot pedig helyezzük köréje. Mindezt dolgozzuk el egy késsel, majd kézzel gyúrjuk össze. A tésztát csavarjuk fóliába, majd legalább 1 órára tegyük hideg helyre.
A sütőt melegítsük elő 180 C-ra (gáznál 3-as fokozat). A sütőlemezt zsírozzuk ki vagy béleljük ki sütőpapírral. A tojásfehérjét verjük fel keményre, szórjuk hozzá a cukrot és egy keveset még így is verjünk rajta. Ezután adjuk hozzá az összes többi hozzávalót. A tésztát lisztezett deszkán nyújtsuk ki 2-3 mm vastagra. Szaggassunk ki 7 cm átmérőjű korongokat, s ezek mindegyikének a közepére rakjunk egy mogyorónyi halmocskát a töltelékből. A tészta szélét mindenütt kenjük meg tojásfehérjével, és a közepén, ahol összeérnek, nyomjuk szorosan össze, hogy sapkaformákat kapjunk. A sütőben (középen) kb. 15 percig süssük.

Párizsi gyűrű
Hozzávalók: 1.5 dl étolaj 1.5 dl víz ,csipetnyi só, csipetnyi cukor, 15 dkg liszt, 1 csapott kk. sütőpor (dr. O.), 4 tojás, szeletelt mandula
A krémhez: 5 dl tej, 1 csomag vanília ízű pudingpor (dr. O.), 4 ek. cukor, 0.5 dl rum, 1.5 dl tej, 1 csomag tejszín ízű habpor (dr. O.)
Elkészítés: Olajat, a vizet, a sót és a cukrot egy edényben felforraljuk. Amikor forr hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. Addig tartjuk a tűzön, amíg a tészta elválik az edény falától. A tűzről levéve egyenként belekeverjük a tojásokat. A sütőlemezen gyűrűalakot formázunk nyomózsákból. A tetejét tojással megkenjük, és mandulával megszórjuk. Előmelegített, nedves sütőben (220° C-n) kb. 10-15 percig sütjük. Vaníliapudingot készítünk rummal, és a habporból készített habbal lazítjuk, majd megtöltjük a krémmel a gyűrűket.

Pehelykönnyű túrós lepény
Hozzávalók: 30 dkg rétesliszt, 15 dkg vaj vagy margarin, 4 tojás, 3 dkg élesztő, egy kevés tej;
A töltelékhez 75 dkg túró, 25 dkg porcukor, 10 dkg mazsola, 1 citrom reszelt héja, 1 csomag vaníliás cukor, egy csipet só.
Habosra keverjük a vajat vagy margarint a tojások sárgájával, hozzáadjuk a kevés tejben megkelesztett élesztőt, a lisztet meg a csipet sót, és könnyű, lágy tésztát dagasztunk belőle. Két részre osztjuk, és az egyiket lappá nyújtva kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit. Rásimítjuk a tölteléket, a melyhez az áttört tehéntúrót simára keverjük a cukorral, vaníliás cukorral, citromhéjjal, beletesszük a mazsolát, a tojások kemény habbá vert fehérjét. Beborítjuk a maradék, ugyancsak lappá nyújtott tésztával. Így kb. 3 óráig pihentetjük, majd forró sütőbe toljuk, de a tüzet mérsékelve sütjük.

Pénteki felfujt
15 deka porcukrot 4 tojássárgájával és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral habosra kikeverünk, azután 1 deci édes tejfelt és 10 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőport adunk hozzá. Legvégül a 4 tojás fehérjének keményre vert habját. Vajjal kikent,

morzsával kiszórt kuglófformába öntjük, és azonnal forró sütőbe téve sütjük. Tálaláskor langyos vízzel felengedett barackízzel, vagy borsodóval szolgáljuk fel melegen.

Pirítottmandula-torta

Tésztához: 8 dkg mandula, 5 tojásfehérje, 4 evőkanál cukor, 4 evőkanál rétesliszt, 2 dkg főzőcsokoládé
Krémhez: 5 tojássárgája, 4 evőkanál porcukor, 1 dl tej, 8 dkg főzőcsokoládé, 20 dkg vaj vagy Ráma margarin (1-2 evőkanál rum)
Tetejére: 12 dkg mandula
8 dkg mandulát szálasra vágunk (ez kerül a tésztába), a többit durvára törjük. A tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd a cukorral, a reszelt csokoládéval és a vágott mandulával összekeverjük. Végül beleszitáljuk a lisztet, és papírral bélelt tepsibe öntjük. Forró sütőben tűpróbáig sütjük, majd deszkára borítjuk és lehúzzuk róla a papírt. Ha kihűlt, két lapba vágjuk. Közben elkészítjük a krémet, amelyhez a tojások sárgáját a cukorral, meg a tejjel simára keverjük, és gőzön sűrű krémmé főzzük. Belereszeljük a csokoládét, majd langyosra hűtve a kikevert vajhoz adjuk. (Rummal ízesíthetjük.) Ezzel a krémmel töltjük, illetve vonjuk be a tortalapokat, majd a tetejét meg az oldalát megszórjuk a durvára tört, pirított mandulával. Tálalás előtt legalább egy napig hűtjük.

Piskóta cukor nélkül

Igen népszerű, számtalan kedvelt édesség alapja. Lényegét, készítésének egyik titkát a belekevert levegő mennyisége jelenti. Ezért kell friss tojást választani, a tojássárgáját habosra keverni a cukorral, és keményre verni a tojásfehérjét. A tészta összeállítása során pedig ügyelni arra kell, hogy minél több levegő maradjon a masszában.

Piskótaszelet

Hozzávalók: 3 db tojás, 6 dkg búzaliszt, 2 evőkanál víz, 40-50 csepp Polisweet, késhegynyi sütőpor
Elkészítés: A megmosott tojásokat felütjük, és gondosan szétválasztjuk. A tojássárgáját 30 csepp Polisweettel habosra keverjük, majd hozzáadjuk a vizet és kisebb részletekben a sütőporral elkevert lisztet, végül a maradék, édesítővel keményre vert tojáshabot. Papírral bélelt sütőlapra vagy zsiradékkal kikent, liszttel meghintett formába öntve 10 percig nagylángon előmelegített sütőbe téve megsütjük. Amikor a tésztát a sütőbe toljuk, közepesre mérsékeljük a lángot, és legalább 8-10 percig ne nyissuk ki a sütő ajtaját, különben a piskóta * szalonnás lesz *. Amikor kihűlt, szeletekre vágjuk.

Piskótatészta

Hozzávalók: 90 g vaj, 6 tojás, 175 g cukor, 150 g liszt
A tortaformát kikenjük és kilisztezzük. A vajat kis lángon felolvasztjuk. A tojást szétválasztjuk. A cukrot hozzáadjuk a tojássárgájához, és forró vízfürdőben habosra keverjük. A sűrű, fehéres krémet kiemeljük a vízfürdőből. A lisztet beleszitáljuk a tojáskrémbe. Ne keverjük! Hozzáöntjük a folyékony, langyos vajat.
A tojásfehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük. (Jobban verhető, ha előtte lehűtjük!). A tojáshab egyharmadát, óvatosan a tojáskrémbe keverjük, hogy fellazítsuk. A maradék tojáshabot hozzáadjuk a fellazított masszához. Az anyagokat óvatosan elkeverjük. A piskótamasszát az előkészített formába öntjük, és elsimítjuk. A formát a 180 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük. A sütemény kb. 35 perc múlva kész. Éles késsel körülvágjuk. A forma szélét levesszük. A rostélyt a meleg süteményre tesszük. Kiborítjuk a piskótát, leemeljük a sütőforma alaplapját.
A süteményt kb. 60 percig hűlni hagyjuk a rostélyon.
<u>Változatok:</u>

A tésztához adhatunk 100 g diót, mogyorót, amerikai mogyorót, pisztáciát vagy mandulát, 100 g reszelt vagy durvára vágott csokoládét, két narancs finomra reszelt héját, esetleg 140 g olvasztott csokoládét.

Piskótatészta fortélyok

Ha tojássárgáját meleg vízfürdőben keverjük habosra, a tojás jobban megköti a levegőt, és nagyobb, keményebb masszát kapunk. Vigyázat, a vízfürdő ne legyen túl forró, mert akkor a tojás kicsapódik.
Finomított cukrot használjunk. A masszát addig keverjük, amíg a cukor teljesen feloldódik. Kellemetlen, ha a piskótában ropog a cukor.
Ha a lisztet szitálva hintjük a kikevert tojássárgájához, pillekönnyű lesz, és nem csomósodik. A piskótamasszát az összeállítás után soha ne hagyjuk állni! Azonnal süssük meg, nehogy a levegő elszökjön, és a massza összeessen.
Ha a sütőformát gondosan kivajazzuk és - lisztezzük, biztosan nem ragad le a piskóta.
Ha teljesen biztosra akarunk menni (és mosogatni se szeretnénk), béleljük ki a formát hajszálpontosra szabott sütőpapírral.
A sütőpapírt a tészta kiborítása után azonnal húzzuk le a tésztáról, hogy a piskóta felülete szép sima maradjon. (Ha később távolítjuk el a papírt, a tészta felülete felszakadozik.) Ha a papírt lazán visszahelyezzük a tésztára, a piskóta nem szárad ki.
Ha a tészta átsült, elválik a forma szélétől.
A tésztát mindig a rostélyon hagyjuk kihűlni, hogy minden oldalról levegő érje és hogy ne váljon ragacsossá.

Pisztáciás kakaótorta

Hozzávalók: 20 dkg porcukor, 2 csapott ek kakaó, 10 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg pisztácia (vagy mogyoró), 1/2 dl tej, 10 dkg mazsola, 20 dkg liszt, 1/2 dl rum, 1 sütőpor, vaniliás porcukor, 4 tojás
A vajat habosra keverjük a cukorral, egyenként hozzáadjuk a tojássárgákat, apránként a tejet, a lisztet, a kakaót, a durvára megvágott pisztáciát vagy mogyorót, az előzőleg rumba áztatott, lecsepegtetett, lisztben megforgatott mazsolát és alaposan összekeverjük. Végül kemény habbá verjük a tojásfehérjét, és óvatosan a masszához keverjük. Kivajazott, lisztezett, kerek tortaformába simítjuk, előmelegített sütőben, mérsékelt tűznél (180 fok) kb. 40-45 percig sütjük.
A formában hagyjuk kihűlni, kiborítás után tetejét meghintjük vaniliás porcukorral, és tortaszerűen vágjuk fel.

Pitetészta

Egy nagy tálban összekeverünk 15 dkg lisztet, egy kávéskanál sót. Belegyúrunk 5 dkg vajat, 5 dkg zsírt, három evőkanál tejet, és addig gyúrjuk, míg a tál szélétől el nem válik. Gyengén kilisztezett deszkán kinyújtjuk.

Politikus szelet (kitűnő, kiadós)

35 deka lisztet, melyhez 1 csomag Váncza-sütőport elegyítettünk, összegyúrunk 1 egész tojással, 22 deka zsírral, 12 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával és levével, azon kívül 2 szelet reszelt csokoládéval és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. A tészta kétharmad részét vajazott tepsi aljára tesszük, egyenletesen elnyomkodva és málnaízzel bekenjük. A lekváros bevonatra cukros-habos tölteléket kenünk az alábbi előírás szerint készítve: 20 deka porcukrot habosra keverünk 3 tojás sárgájával és 1 szelet csokoládéval, hozzáadunk még 10 deka őrölt mogyorót és a 3 tojás fehérjének kemény habját. A habos tölteléket befedjük a félretett egyharmad rész tésztából kinyújtott lappal és villával több helyen megszurkálva, közepes tűznél jól átsütjük. Felszolgáláskor vanilin-szórócukorral hintjük be.

Provancei torta
9 tojásfehérjét kemény habbá verünk, 28 deka forrázott, darált mandulát és 28 deka törött cukrot keverünk hozzá, s két részben sütjük. 21 deka fehérmandulát megdarálunk, megpörkölünk; 21 deka vaníliás cukorral együtt hozzákeverjük 21 deka habosra kevert vajhoz, s evvel a tortát megtöltjük, oldalát is bekenjük s felül narancs, vagy citromjéggel vonjuk be.

Puding
Dió nagyságú vajat négy tojás sárgájával és két kanál porcukorral 1/4 óráig keverünk. Ekkor két drb kockára vágott, előzetesen cukros tejben áztatott és kicsavart zsemlyét adunk hozzá. Beleteszünk még mazsolát, diót, tetszés szerint és a négy tojás, habbá vert fehérjét. Ekkor egy tiszta fehér ruhát megkenünk vajjal, a fenti pépet beletesszük, spárgával átkötjük, de hagyjunk helyet a tészta megnövekedésére, és ezt fövő vízbe eresztjük. (A spárga két végét a fazék két fülére kötjük.)
Főzzük csendesen egynegyed óráig. Mikor feladjuk, hegyesre vágott mandulával szurkáljuk meg a tetejét s így öntjük le a sodóval.
Sodó: Négy tojás jól eldörzsölünk tetszésszerinti cukorral, teszünk hozzá egy kis vaníliát, hozzáöntünk fél liter bort, s tűznél addig verjük habverővel, míg jó habos lesz.

Puncsos piskóta
Egy csomag ún. Gála (főzés nélkül készíthető) pudingporhoz habverővel, apránként hozzákeverünk egy fél liter szobahőmérsékletű tejet. egy csomag vaníliás cukrot meg 2-3 evőkanál rumot, 2-3 percig habverővel tovább keverjük, és 10 percig állni hagyjuk. Ekkor elkeverjük két deci habbá vert tejszínnel. Egy doboz babapiskótát veszünk, darabonként megmártjuk (nem áztatjuk!) egy evőkanál rummal meg kevés cukorral ízesített tejben, és felét kirakjuk egy mély üvegtál aljára Erre darabokra vágott befőtt-ananászt, vagy őszibarackot rakunk (a levétől jól lecsurgatjuk!), és rásimítunk a krémből egy réteget. Ismét babapiskóta sor következik, rá egy gyümölcssor, majd rákenjük a maradék krémet. Tetejét gyümölcsdarabokkal díszítjük, és a hűtőszekrényben legalább egy fél napig állni hagyjuk. (Ha szeretjük, keverhetünk a krém-be 10 deka mazsolát is.)

Puncstorta, krémmel
Elkészítés: 20 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, azután részletekben 12 deka liszttel kevert 1/2 csomag Váncza-sütőport és a 6 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Magas falu tortasütőbe téve azonnal sütjük. Sütés után a kihűlt tésztát három részre vágjuk. Az alsó lapot barackízzel vonjuk be s ráhelyezzük a középső lapot, melyet 1 csomag Váncza-vanilinkrémporból a krémes lepénynél leírt módon készült krémmel vonunk be. A lapokat a töltelékek felkenése előtt rummal jól meglocsoljuk.
Az összeállított tortát alkörmössel halvány rózsaszínre festett cukormázzal vonjuk be.

Pückler herceg-krém
Egy liter tejszínből kemény habot verünk és abba 20 deka apróra vágott Makront, hét deka csokoládét, hét deka citronádot, hét deka mandulát és hét deka mazsolát keverünk. Ha össze van keverve, három részre osztjuk, egyik rész marad fehér, a másik részt csokoládéval barnára, a harmadik részt bretonnal rózsaszínre festjük és igy, rétegenként, a fagyasztó formába tesszük, és a szokásos mód szerint fagyasszuk.
A Makron készítési módja: Három tojás fehérjéből habot verünk, ehhez 15 deka cukrot, 15 deka reszelt mandulát adunk, papírral letakart pléhre kis rakásokat formálunk belőle, és lassan sütjük.
Sennyey Anna grófnő

R

Rácsos linzer
12 dkg zsír, 12 dkg cukor, 1 tojás sárgája, citromhéj, fél citromlé, 1 sütőpor, 40 dkg rétesliszt, kevés tejföl, vagy tej.
Lágy tésztává gyúrjuk, a nagyobb felét tepsibe tesszük, megkenjük baracklekvárral, meghintjük cukrozott dióval. A tojás fehérjét habbá verjük, rákenjük a lekvárra. A megmaradt tésztából vékony hengercsíkokat készítünk, berácsozzuk, megsütjük.

Rácsos linzer (finomabb)
Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg vaj v. margarin, 25 dkg porcukor, 25 dkg dió v. mogyoró, esetleg a kettő vegyesen, 2 tojássárgája, reszelt citromhéj, fahéj, 20 dkg barack - málna- v. meggylekvár, csipet só
Lágy tésztává gyúrjuk, a nagyobb felét tepsibe tesszük, megkenjük lekvárral, meghintjük cukrozott dióval. A tojás sárgáját elkeverjük, rákenjük a lekvárra. A megmaradt tésztából vékony hengercsíkokat készítünk, berácsozzuk, megsütjük.

Rácsos linzer másként
Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 25 dkg margarin vagy 15 dkg zsír, 20 dkg porcukor, 10 dkg darált dió, 1 tojás, 1 dl tej vagy 1 kanál tejföl, 1 sütőpor, citromhéj, fahéj, csipet só
Töltelék: 15-20 dkg lekvár
A lisztet összekeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a cukrot, diót és a többi anyagot. Gyorsan összegyúrjuk és 1/2 óráig hidegen pihentetjük. A tészta 2/3 részével kibélelünk egy tepsit, és lekvárral megkenjük. A megmaradt tésztát vékonyra kisodorjuk, rácsokat készítünk belőle, és a tésztára helyezzük. (A rácsot megkenhetjük tojássárgájával, akkor sütés után szép fényes lesz.) Középmeleg sütőben 20-25 percig sütjük. Sütés után deszkára borítjuk, és ha kihűlt, ferde téglalapokra szeleteljük.

Rácsos tészta 1.
60 dkg lisztet 20 deka vajjal és 20 deka zsírral elkeverek. Majd az anyaghoz hozzákeverek 20 dkg cukorpúdert (- vagyis porcukrot -), 1 tojást, 1 kis kanálka szódabikarbonátot (én 1 csomag sütőport), 1 deci friss langyos tejet, 1 kanál tejfelt, 1 kupica pálinkát úgy, hogy jól nyújtható tészta váljék általa.
A sütőbádogot kevés zsírral meg kell kenni. A tészta nagyobbik felét kinyújtom, és bele teszem (én is, ha sikerül, mert igen törékeny). Finom baracklekvárral jó ujjnyi vastagon bekenem. Mire a tészta félig-meddig megsült, addigra elnyújtom a maradék tésztát vékony csíkokra, megkenem tojással és ráfektetem rácsnak a lekvár tetejére.

Rácsos tészta 2.
15 deka fagyos zsírt, 15 deka porcukrot, 30 deka sima lisztet, 1 egész tojást, 1 citrom reszelt héját, egy fél citrom levét gyorsan összegyúrjuk. Sütőlemezem a tészta felét kinyújtva, ribizli- vagy málnaízzel megkenjük, a tészta második feléből rácsokat sodrunk, ráhelyezzük az ízzel megkent tésztára, tojás sárgájával megkenve, forró sütőben sütjük.

Rácsos-barackos sütemény
Hozzávalók: 50 dkg linzertészta, 25 dkg sárgabaracklekvár, 50 dkg érett sárgabarack, 1 tojássárga.
A tésztát egyharmad-kétharmad arányban elosztom. A nagyobbik darabot akkorára nyújtom, hogy egy közepes tepsit kibélelhessek vele. A tésztát megkenem a sárgabaracklekvárral, és az előzőleg megmosott, kimagozott sárgabarackot magházával

lefelé fektetem. A kisebbik tésztából vékony, hosszú rudakat formálok, majd "berácsozom" a tetejét, vagyis a gyümölcsök tetejére keresztben, egymástól 5 centi távolságra rácsszerűen fektetem a tészta rudakat. A rácsok tetejét a felvert tojássárgájával megkenem, és mérsékelten meleg sütőben megsütöm. Ügyelek arra, hogy a sütemény ne égjen el, mert a lekvárban lévő cukor hamar karamellizálódik.

Rádiókrémes

Tészta: 25 dkg lisztet, 5 dkg cukrot, 5 dkg zsírt, 1 db tojást, 1 evőkanál kakaót, 1 dkg szalakálit és pici tejet összegyúrunk, és 2 lapot sütünk belőle.
Piskóta: Ha tortamagasságú süteményt akarsz, akkor kb. 6 tojásból kell piskótát készíteni.
Krém 1: 2 dl tejet 2 kanál liszttel keményre főzünk.
Krém 2: 20 dkg vajat, 20 dkg porcukorral habosra keverünk.
Ha a krém 1 kihűlt (mi általában kevergetni szoktuk kihűlésig, hogy ne csomósodjon be), akkor a krém 2-höz adjuk.
Behúzás: 3 kanál vizet, 3 kanál kakaót, 3 kanál cukrot és 5 dkg vajat felfőzünk, majd a sütemény tetejére kenjük.
A sütemény összeállítása: 1 barna lapot megkenünk a 2 krém keverékével, majd rátesszük a piskótát, azt is megkenjük a krémek keverékével, majd arra tesszük rá a 2. barna lapot, és a végén ezt kell megkenni a csokoládéval.
Ha készen van a sütemény jobb ha szobahőmérsékleten pár órát szikkadni hagyjuk, különben szétcsúsznak a lapok a szeletelésnél.

Raffaello

Szükséges hozzá: 3 kanál liszt, 6 kanál cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dl tej, 20 deka kókuszreszelék, (+ még valamennyi kívülre), 10 deka vaj vagy Ráma margarin, egy üveg nutella vagy egyéb mogyorókrém egy fél kiló (lehet jóval kevesebb is) mandula vagy mogyoró
Az elkészítés módja: A lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tejet fel kell főzni. Meg kell várni, amíg langyosra hűl, majd bele kell keverni a kókuszt és a vajat.
Ha teljesen kihűlt, akkor golyócskákat kell alkotni, mégpedig úgy, hogy a golyó magja egy szem mandula vagy mogyoró legyen, köré pedig ízlés szerinti mennyiségben nutella-krém illesztendő. Mikor ez megvan, akkor jöhet a lényeg: a hideg rafaello-masszából tetszés szerinti, de szerintem legalább fél centi vastagságú héjat készíteni a félkész golyócskák köré. Az utolsó lépés a legegyszerűbb, az immár szinte tökéletes golyócskákat kókuszreszelékben kell meghempergetni.
A munkának vége, jöhet a pihenés, a rafaellonak ugyanis egy éjszakán át, állnia kell a hűtőben.

Rákóczi túrós lepény

(Rákóczi János (1897-1966) konyhafőnök kreálmánya - írja Gundel Károly a Kis magyar szakácskönyvében - Bp. - Corvina - 1984)
Tésztához: 180 g grízes liszt, 120 g vaj, 60 g porcukor, 1 dl tejföl, 2 tojássárgája, késhegynyi szódabikarbóna (vagy 1 csomag sütőpor), só.
Töltelékhez: 120 g porcukor, 30 g vaníliás cukor, 3 tojássárgája, 600 g tehéntúró,2 dl tejföl, 40 g mazsola, reszelt citromhéj, 2 tojásfehérje habja.
Tetejére: 30 g édes morzsa, 3 tojásfehérje habja, 90 g porcukor, barack- vagy ribizli lekvár.
A lisztet, vajat, cukrot, tejfölt, tojássárgákat, szódabikarbónát összegyúrjuk. Pihentetjük. Kinyújtjuk, kibélelünk vele egy tepsit, villával megszurkáljuk, félig megsütjük. Töltelék: összekeverjük a hozzávalókat a fehérjehab kivételével, jól felhabosítjuk, majd hozzáadjuk

óvatosan a habot is. A félig sült tésztát meghintjük az édes morzsával, ráöntjük a túrós krémet. Mérsékelten meleg sütőben sütjük.
Közben a 3 fehérjehabhoz hozzátesszük a porcukrot és ezzel, habzsák segítségével berácsozzuk a majdnem készre sült tésztát. Világos sárgára sütjük. Ha elkészült, a rácsok közé lekvárt teszünk. Ha kissé kihűlt, meleg vízbe mártott késsel felszeleteljük.

Rákóczi túrós 1.
Lukács – Novák - Nagy: Mesterszakácsok receptkönyve - Közg. és Jogi Kk. - 1985
(2414 kJ / 575 kcal)
Tészta: 250 g finomliszt, 150 g vaj, 3 tojássárgája, 60 g porcukor, 1 dl tejföl, reszelt citromhéj, só.
Töltelék: 500 g félzsíros tehéntúró, 150 g kristálycukor, 3 tojás, 2 dl tejföl, 50 g búzadara, 80 g mazsola.
Tetejére: 4 tojásfehérje, 160 g porcukor, 150 g barackíz.
Az elkészítés menete annyiban tér el az előzőtől, hogy a búzadarát a túróhoz keveri.

Rákóczi túrós 2.
Magyar Elek: Az ínyesmester szakácskönyve - Minerva - Bp. - 1983
Tésztához: 10 dkg cukor, 18 dkg vaj, 28 dkg liszt, 1 tojás, citromhéj, só.
Töltelék: 3/4 kg túró, 3 dkg finom dara, 3 tojássárgája, 35 dkg cukor.
Tetejére: 2 fehérjehabba belekeverjük a 2 sárgáját, 5 dkg cukrot, 4 dkg lisztet, 3 dkg forró vajat. Ezt a félig sült túró tetejére kenjük, és teljesen megsütjük. (Az előzmények azonosak.)

Rákóczi túrós lepény
Péter Jánosné: Süteményeskönyv - 1987
Tészta: 30 dkg liszt, 15 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, szódabikarbóna (késhegynyi), 1 dl tejföl.
Töltelék: 50 dkg túró, 15 dkg cukor, 3 dkg búzadara, 2 tojássárgája, 1 dl tejföl.
Tetejére: 4 fehérjét gőz fölött 20 dkg porcukorral kemény habbá verünk, a félig sült túróra kenjük, rózsaszínűre szárítjuk.
Az előzmények megegyeznek.
Javaslat: elég bőven citromhéjazom a tetejére kerülő bármilyen tojáskrémet, - habot, mert különben nekem túlságosan tojás ízű. Bármelyik formában készítem, a lekvárt a hab alá kenem, és együtt sütöm, ill. szárítom.

Rakott gyümölcspuding (8-10 személy részére)
Hozzávalók: 1 zacskó vaníliás pudingpor, 1 zacskó citrom ízű pudingpor, 1 liter tej, 4 dl tejszín, 1 citrom leve és a sárga reszelt héja, 1 literes üveg meggybefőtt, 2 nagy narancs, 1 literes üveg őszibarackbefőtt, 20-25 dkg kristálycukor, fél dl rum, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 zacskó zselatinpor.
A kétféle pudingot külön-külön elkészítem az előírás szerint. A citromosba belereszelem a citromhéjat és belekeverem a citromlevet, a vaníliásat pedig vaníliás cukorral erősítem. Mindkettőt hagyom langyosra hűlni. A tejszínből kemény habot verek, és a felét belekeverem a citromos pudingba. A másik felét a rummal együtt a vaníliás pudinghoz keverem. Az őszibarackbefőttet leszűröm, és vékony csíkokra vágom, a meggybefőttet ugyancsak leszűröm és kimagozom. A meggylébe belekeverem a zselatin felét, az őszibaracklébe pedig a másik felét. Mindkettőt csak annyi időre teszem a tűzre, hogy langyosra melegedjen, és a zselatin feloldódjon a lében. Nagy, mély üvegtálat vízzel kiöblítek, majd az alját kirakom meggyszemekkel. Néhány evőkanál zselatinos meggylevet öntök rá, és a hűtőszekrényben megdermesztem. Közben a narancsokat meghámozom, és

egy centis karikákra vágom, majd kis kockákra metélem. Ha a meggyié megdermedt a tálban, rákenem a vaníliás pudingot és azt is megdermesztem, majd ráöntöm az összes maradék meggylevet. Ha ez is megkocsonyásodott, akkor rákenem a citromos pudingot, amibe belenyomkodom a narancskockákat. Ezután ráöntöm a zselatinos őszibaracklevet, és ha már félig szilárd, akkor beleteszem az őszibarackcsíkokat is. Végül ráborítok egy folpackot, és tálalásig legalább egy napig dermesztem a hűtőszekrényben. Tálalás előtt a tál oldalát késsel körülvágom, majd forróvizes ruhával többször áttörülve az alját, kiborítom egy szép tortástálra. Vagy cikkekre szeletelem, mint a tortát, vagy evőkanállal adagokat halmozok belőle desszertes tányérokra. Aki nem félti a vonalait, tejszínhabot is kínáljon hozzá. Igaz, hogy nagyon munkaigényes, de annyira finom és kiadós, hogy nagy társaság számára érdemes készíteni. 3-4 napig is eláll a hűtőszekrényben, ezért jó előre is elkészíthető.

Részeges sárgabarackhab

Hozzávalók: 40 dkg jó érett sárgabarack, 3 tojásfehérje, fél dl barackpálinka (vagy 1 teáskanál aroma), fél citrom leve, ízlés szerint porcukor.

A megmosott, kimagozott sárgabarackot turmixgépben pépesre zúzom. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verem, majd apránként hozzáöntöm a pálinkát, végül belekeverem a sárgabarackpépet is. A citromlével ízesítem. Poharakba téve feldíszítem egy-egy sárgabarack darabbal és rögtön kínálom.

Rétestészták

Rétestészta 1.

Egy réteshez fél liter száraz lisztet veszünk, közepébe mélyedést vájunk, beleütünk egy egész tojást s hozzáadunk egy csipetnyi sót, néhány csepp olvasztott zsírt és langyos vízzel addig gyúrjuk és közbe-közbe a deszkára, csapkodjuk a félkeményre gyúrt tésztát, míg az egész sima és ruganyos nem lesz. Mikor a tészta kezünkről és a deszkáról leválik, kis cipóalakra idomítjuk, lisztezett helyre tesszük, és lábassal letakarjuk. Harmincöt percnyi pihentetés után kissé megzsírozzuk a felületét, meglisztezett abrosszal leborított asztalon szétnyújtjuk, óvatosan, nem az egyes ujjakkal, de az egész kéz fejével nyúlva alája. Mikor az egész asztalon szétnyújtottuk, a lecsüngő tészta vastag szélét leszaggatjuk, s kezünkre fölgombolyítva félretesszük. Majd a kenőtollat langyos zsírba mártjuk, a kinyújtott tésztát meglocsoljuk zsírral, és a tölteléket rászórjuk. Ekkor az abroszt felhajtva, a négy szélét ráhajtjuk, aztán szintén az abrosz segélyével összegöngyöljük, a tepsire tesszük, a tetejét zsírral bekenjük és megsütjük.

Rétestészta 2.

25 dkg liszttel morzsolj el 3 dkg zsírt, sózd meg, üss bele 1 egész tojást, majd gyúrd 1 dl langyos ecetes vízzel vagy ugyanennyi ecetes tejföllel rétes keménységűre. (1 kk ecet)

A tésztát nyújtsd rajztábla nagyságúra. 12 dkg olvasztott (nem meleg) zsírba keverj 10 dkg lisztet, ezt azonnal kend a kinyújtott tésztára egyenletesen. A rövidebb oldaláról tekerd fel, mint a bejglit. Csomagold alufóliába. Tedd hidegre. Este csináld, reggel süsd! A rudat vágd 4 részre, egyenként nyújtsd kb. 35 x 20 cm-esre. A közepére tedd a tölteléket, a széleket hajtsd rá. Sütés előtt kend be a tetejét zsírral!

Rétes töltelékek és rétesek

Almás rétes

A fent leirt módon, rétestésztát készítünk, és az alábbi töltelékkel megtöltjük. Hámozott és magházától mentesített savanykás almát vékony szeletekre vágunk, a kinyújtott

tésztára szórjuk, fahéjas cukorral, őrölt dióval, tisztított mazsolával és egy kevés fehér morzsával meghintjük, olvasztott vajjal meglocsoljuk, összetekerjük, tepsibe tesszük és zsírral a tetejét megkenve, megsütjük. Hidegen, melegen egyaránt jó.

Burgonyakrémes rétes

Középnagyságú négy-öt darab burgonyát megtisztítunk, szitán áttörjük. Öt tojás sárgáját hat evőkanál porcukorral habosra keverünk, hozzá adunk még egy citromnak a reszelt héját és levét, aztán a kihűlt burgonyát és végül hat tojásfehérjének a kemény habját. Most egy előzőleg már elkészített rendes rétestésztát vékonyra kinyújtunk, a tölteléket rákenjük, összetekerjük és mérsékelt tűznél pirosra, sütjük, mandulás porcukorral behintve tálaljuk.

Cseresznye- és meggyrétes

A rétesnél az a fő, hogy nagyon vékonyra kinyújthassuk, és jól szikkadni hagyjuk. Mialatt szikkad, cseresznyét, meggyet megtisztítunk magjától, és szitára tesszük, hogy leve jól lecsepegjen. Azután a szikkadt tésztát jól megzsírozzuk és meghintjük hámozott, megtört mandulával vagy dióval; erre hintünk fahéjas cukrot, majd a gyümölcsöt, de ne túlságosan sokat, ezt újból megcukrozzuk, egy kicsit meg is zsírozzuk, aztán összesodorjuk, és szép pirosra sütjük.

Csigarétes

A rendesen kinyújtott vékony rétestésztát hajtogassuk négy rétbe, s minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon levő összehajtott tésztának legszélére, félujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel kenjünk szilvaízt. A szilvaízes, szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk föl az üres tésztára és vágjuk el késsel, hogy egy ujjnyi széles, szilvaízzel töltött tésztaszalagokat szabdaljunk az egész nagy rétestésztából. Ha ezzel megvagyunk, a hosszú, szilvaízzel töltött tésztaszalagokat vagdaljuk föl araszny hosszúságra, és formáljunk belőlük S alakú, szép kis apró csigaréteseket. Tegyünk egy lapos edénybe egy kanál zsírt lángtűzre; ha a zsír, forró, rakjuk tele az edényt csigarétessel. Ügyeljünk a sütésre, mert ez a finom, száraz tészta gyorsan pirul; rakjuk lapos tálba s tálaljuk gyorsan. Melléje adjunk porcukrot.

Csokoládé-rétes

Egy levél rétestésztát készítünk, kinyújtjuk, kicsit száradni hagyjuk, olvasztott vajjal vagy zsírral megkenjük s megtöltjük.

Töltelék: Három tojássárgáját három kanál cukorral habosra keverünk, 2-3 kanál tejfölt, két tábla reszelt csokoládét s a három tojásfehérjének habját még hozzákeverjük, s a rétestésztára kenjük. Egy marék hámozott, darált mandulával meghintjük, jó tágan összehajtjuk a tésztát s megsütjük.

Bronts Lajosné

Káposztás-rétes

A káposztát összevágjuk, kevés sóval összevegyítjük, azután kifacsarjuk, pirított vöröshagymás zsírra tesszük, egy kanál porcukorral és kevés tört fekete borssal meghintve, fedő alatt megpároljuk, az után félretesszük, hogy kihűljön.

Krémes-rétes

Rétestésztát gyúrunk, két egyenlő részre osztva pihenni hagyjuk, és két asztalon kinyújtjuk. A kinyújtott tésztát kenőtollal olvasztott vajjal bekenjük, és egy kissé szikkadni hagyjuk. Azután akkora darabokra vágva, amekkora a sütőpléh, 6-7 réteget egymásfölé rakva, két egészen egyforma nagyságú pléhen szép sárgára megsütjük. A belevaló krémet ez alatt a következő módon készítjük el: két kanál finomlisztet fél liter

tejszínnel simára keverünk, hozzáadunk fél rúd porrátört és átszitált vaníliát, nyolc tojássárgáját és 16 dkg cukrot. Ezt a keveréket habverő üstben gőz fölött habverővel folytonosan keverve sűrű krémmé főzzük s a tűzről levéve tovább is folytonosan keverve, kihűtjük. Ha kihűlt, rákenjük az egyik tésztalapra, a másikat ráborítjuk, s szép nagy kockákra fölvágjuk.

Tejfölös-rétes

Nyolc deka vaniliás porcukrot négy tojás sárgájával habosra keverünk, hozzáadunk hat deka finom fehér morzsát, három deci tejfölt és három tojás fehérjének a kemény habját. A kinyújtott rétestésztára kenjük, nyolc deka tisztított mazsolát és öt deka őrölt diót hintünk rá, a fent leirt módon, összetekerjük, zsírral megkenjük és közepesen forró sütőben pirosra, sütjük.

Ribizlis lepény

Hozzávalók a tésztához: 13 dkg búzaliszt, 2 dkg étkezési korpa, 8 dkg ráma margarin 1 db tojás, 1 evőkanál tej 2-3 db Polisett, ízlés szerint citromhéj, késhegynyi sütőpor
A töltelékhez: 50 dkg ribizli, 3 dkg búzacsira, ízlés szerint őrölt fahéj, 5-6 db Polisweet
Elkészítés: Alaposan összekeverjük a lisztet a korpával és a sütőporral, majd elmorzsoljuk a margarinnal. Hozzáadjuk az egész tojást, a tejben feloldott Polisettet, a reszelt citromhéjat és összegyúrjuk, majd hideg helyen pihentetjük. A tészta kétharmadát kinyújtjuk, s egy kisméretű tepsibe terítjük. Rászórunk 2 csapott evőkanál búzacsirát, s egyenletesen elosztjuk rajta a Polisettel, fahéjjal, 4 csapott evőkanál búzacsírával összekevert ribizlit. A maradék tésztával berácsozzuk, és előmelegített sütőben világos pirosra sütjük.
1 szelet energiatartama: 603 kJ (144 kcal)
Szénhidráttartalma: 141 g

Ribizlis piskóta

Hozzávalók: 3 db tojás, 4 dkg búzaliszt, 20 dkg ribizli, 60-80 csepp Polisweet, késhegynyi sütőpor
Elkészítés: A narancsos túrótortánál leírt módon elkészítjük a piskótamasszát. Margarinnal vékonyam kikent kisméretű 20 x 30 cm-es) teflontepsibe öntve egyenletesen rászórjuk a ribizli szemeket, majd jó meleg sütőbe tesszük, és a lángot mérsékeljük. Akkor jó, amikor a beleszúrt pecsenyevillára nem tapad és szép világos-piros. Amikor kihűlt, szükség esetén óvatosan föllazítva kiborítjuk a formából és egyenletesen kockára vagy közepes méretű pogácsaszaggatóval korongokra darabolva tálaljuk.
Elkészíthetjük kimagozott, felezett jól lecsurgatott meggyel, cseresznyével vagy dúrvára reszelt kinyomkodott almával is.

Rizstorta

Hozzávalók: 10 dkg rizs, 6 dl tej, 2 dl tejszín, 10 dkg mazsola, 3 dkg vaj, 2 púpozott evőkanál zselatinpor, 1/2 citrom leve és reszelt héja, ízlés szerint cukor vagy méz, 1 mokkáskanál só, 1/2 cm vékony kerek piskótalap.
A rizst gondosan megmossuk, átválogatjuk, majd leszűrjük. A vajon üvegesre pirítjuk, ezután 2 dl vizet és 5 dl tejet ráöntünk. Megsózzuk, majd addig főzzük, amíg az összes folyadékot elfövi. Közben a megmosott, leszárazott, és átválogatott mazsolát, valamint a reszelt citromhéjat is hozzáadjuk. Végül belekeverjük a cukrot és a citromlevet. Ezután a rizst hagyjuk kihűlni. Közben a tejszín felé kemény habbá verjük. A zselatint lábaskába szórjuk, a megmaradt tejet ráöntjük, és kis lángra téve, folyamatosan, a zselatin oldódásáig kevergetjük. A már kihűlt rizsbe belekeverjük az ugyancsak kihűlt, de még nem dermedt zselatint, majd a tejszínhabot is óvatosan beleforgatjuk. A vékony piskótalapot

belefektetjük, egy kapcsos tortaformába, és ráhalmozzuk a habos rizst. A tetejét egyenletesre simítjuk, majd fóliával befedve, a hűtőben megdermesztjük. Ez legalább fél nap. Tálalás előtt a forma oldalát késsel meglazítva, a fém tortalappal együtt tálra csúsztatjuk, és a tetejét tetszés szerint feldíszítjük mazsolával, valamint a megmaradt tejszínből vert kemény habbal. Málnaszörppel lelocsoljuk, és szeletekre vágjuk. (Ha előzőleg piskótát sütünk, egy vékony lapot érdemes belőle "megmenteni" rizstortához. Piskóta nélkül is jó.)

Rokokó-torta.

5 tojássárgáját, 5 kanál cukrot jól megkavarunk, 2 evőkanál zsemlyemorzsát és 2 jó evőkanál lisztet, 2 szelet reszelt csokoládét és az 5 tojás habját tesszük bele, s két részbe sütjük. Töltelék: 12 deka darált diót tejjel elkeverve, 12 deka habosra kevert vajhoz keverünk, 2 kanál vaníliás cukorral édesítve, a tortát ezen tömeggel megtöltjük, és bevonjuk s vagdalt dióval behintjük.

Rózsafánk, I.

Hozzávalók:

A kovászhoz: 6 dkg finomliszt, 2 dkg friss élesztő, 1 dl tej;

A tésztához: 35 dkg finomliszt, 1/2 dl tej, 10 dkg vaj vagy margarin, 2 egész tojás plusz 2 tojás sárgája, 1 mokkáskanál reszelt citromhéj, csipetnyi só; olaj a sütéshez;

A tetejére: fahéjas porcukor; eper- vagy málnadzsem.

Langyos tejben elkeverjük a szétmorzsolt élesztőt és 6 dkg lisztet, majd letakarva, langyos helyen a duplájára kelesztjük. Míg a kovász kel, a vajat, a tojást és a sárgákat, a tejet, a citromhéjat, valamint a sót habosra keverjük. Összedolgozzuk a liszttel és a megkelt kovásszal. A tésztát hólyagosra verjük (ez a művelet konyhai keverőgép dagasztójával hamar megy), majd pihentetés nélkül lisztezett deszkán kinyújtjuk. Kicsi csillagformával vagy csipkés szélű karikaformával kiszaggatjuk. Felvert (de még folyékony) tojásfehérjével három darabot összeragasztunk, a közepén összenyomjuk, ezáltal a forró olajban sütéskor rózsaformájúvá válik. Pirosra megsütjük, majd papírtörülközőn szétterítjük, hogy az a felesleges olajat felszívhassa. Fahéjas porcukorral bőven meghintjük, és kevés vízzel kenhetőre kevert eperdzsemmel tálaljuk.

Rózsafánk 2.

Hozzávalók: 60 dkg finomliszt, 3 dkg friss élesztő, 10 dkg cukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 dl tejföl, 20 dkg vaj vagy margarin, 4 tojás sárgája;

A tepsi kikenéséhez: 2 evőkanál vaj.

Az élesztőt 1 dl langyos vízben elmorzsoljuk, és 1 teáskanál cukorral összekeverve felfuttatjuk. Összedolgozzuk a liszttel, a tojássárgákkal, a cukorral és a tejföllel. A tészta a szokásosnál kissé lágyabb lesz. Langyos helyen duplájára kelesztjük, és jól belisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk. Rákenjük a közben habosra kevert vaj kétharmad részét, rászórjuk a vaníliás cukrot, és összesodorjuk, mint a rétest szokás. Egy nagy tepsit kikenünk 2 evőkanál vajjal. A tésztából 2-3 cm-es darabokat vágunk, és úgy fordítjuk meg, hogy lapjával feküdjön a kezünkben, alulról kissé összenyomjuk, így olyan lesz, mint a rózsa. A tepsiben egymástól 2 cm távolságra helyezzük el a tésztadarabokat, majd a megmaradt vajjal bekenjük a tetejüket. Közepesen meleg sütőben pirosra sütjük.

Rumos gesztenyegolyó

Hozzávalók: 50 dkg gesztenyemassza, 5 dkg porcukor, 1 evőkanál rum, 10 dkg rumos meggy, 10 dkg étcsokoládé, 1 kávéskanál étolaj.

A gesztenyemasszát az átszitált porcukorral és rummal jól összekeverem, majd egyforma darabokra osztom, kb. 20-22 darab lesz belőle. Mindegyik darab közepére egy-egy szem kimagozott rumos meggyet teszek, majd golyóvá formázom őket.

A tört étcsokoládét és az étolajat gőz fölött felolvasztom. A felolvasztott csokimasszában megforgatom a rumos gesztenyegolyókat. Ha megdermedt rajta a máz, tálalható apró, kis színes mignon kosárkákban.

Rumos praliné

Hozzávalók: 100 g vaj, 2 ek kakaó, 200 g finom csokoládé, 4 ek rum /v. több /, 200 g darált dió, porcukor és csokidara igény szerint

A vajat habosra keverni v. megolvasztani, kakaót belekeverni, csokit és a darált diót hozzátenni, jól összedolgozni. A rumot beleönteni. Ha a massza túl folyós, annyi porcukrot beletenni, hogy golyókat lehessen formázni belőle. Hidegre tenni, és csokireszelékbe forgatni.

Rücskös tészta

Összegyúrunk 30 deka finomlisztet 12 deka Ráma margarinnal, 10 deka porcukorral, egy fél deka összemorzsolt élesztővel, egy fél csomag sütő-porral, egy kiskanál tejföllel meg három tojássárgájával, és alaposan kidolgozva néhány órára jégbe hűtjük. Két darabba vágjuk: egyharmad részét a hűtőben hagyjuk, kétharmad részét egy közepes nagyságú tepsi formájára nyújtjuk, és kibéleljük vele a tepsit. Habbá verjük a tojásokat, beleverünk 15 deka meggylekvárt meg 10-15 deka kristálycukrot. A tepsiben levő tésztára simítjuk, meghintjük kimagozott meggybefőtt szemekkel, amelyeket bele is nyomkodunk a habba. Végül az utolsó pillanatig a hűtőben tartott, tehát jó kemény tésztamaradékot a reszelő legnagyobb fokán át a tészta tetejére reszeljük. A sütőben szép barnára sütjük, amitől nemcsak úgy néz ki, mintha dió lenne, de az íze is ahhoz hasonló. A tepsiben hagyjuk kihűlni, és hosszúkás szeletekre vágjuk.

S

Sabayon (rumos borkrém)

25 perc Nehézség: 1

Hozzávalók: 6 tojássárga, 2,5 dl fehérbor, 20 dkg porcukor, 2 evőkanál rum.

A tojássárgákat fehéredésig keverem a porcukorral, majd lassan felengedve a borral, gőz fölött sűrű krémmé főzöm. Ezután a rumot is belekeverem, majd talpas poharakba osztom. Ha kihűlt, jól lehűtöm, és bármilyen lecsöpögtetett, feldarabolt és kimagozott gyümölcsöt kínálok mellé.

Sacher-torta mikróban

Hozzávalók: 12,5 dkg margarin (én: 10 dkg-ot), 2-3 kk. kakaó, 3-4 ek. cukor (én: 4 lapos kanállal), 3 tojás, 1 sütőpor (féllel is jó), 4-5 ek. liszt, rum, vagy rumaroma, 1 vaníliás cukor.

A margarint a mikróban 1 perc alatt megolvasztjuk. Hozzáadjuk a cukrokat, tojást, habverővel (kézi tökéletes) jól elkeverjük.

Beletesszük a többit, ezzel is alaposan összekutyuljuk. Vajazott jénaiba öntjük (fontos, hogy teljesen összefüggő legyen a vaj/margarin), és 6 percig a legnagyobb fokozaton, " sütjük,/ főzzük / melegítjük". Késsel körbe kell lazítani, kiborítani.

Sajtos rúd - pogácsa
Fél kg Ráma margarint, 2 tojást, 1 csapott evőkanál finomított sót jó habosra keverünk. Belekeverünk fél kg túrót, 30 dkg reszelt Trappista sajtot, majd kb. 80 dkg - 1 kg finomlisztet. Ez a mennyiség függ attól, hogy mennyire vizes a túró vagy a sajt. Eldolgozzuk, hogy elváljon az edénytől és a kezünktől is. Egyik felét kinyújtom, kb. 1 cm vastagra, pogácsaformával kiszúrom, megkenem felvert tojással, megszórom reszelt sajttal, és aki szereti, köménymaggal is.
Másik fele megy a fagyasztóba, alkalom adtán csak előveszem, 1-2 óra alatt kienged és olyan, mintha akkor gyúrtam volna. Így sok munkától megkímélem magam. Kiadós, sok lesz belőle, a tésztát előző nap is elkészíthetem, de sütni csak a fogyasztás napján szoktam. Ha marad belőle, másnapra visszapuhul, de nem lesz szívós (nylonba ne felejtsd el berakni a maradékot!). Frissen pedig ropogós. Sütőlemezen sütöm, közepes tűzön (gáz: 3-4 fokozat).

Salzburgi galuska
Hat tojásfehérjét verjünk kemény habbá egy nagy tálban, keverjük hozzá a tojássárgákat, két evőkanál lisztet, két evőkanál cukrot, 6 dkg olvasztott vajat, egy negyedcsészényi meleg vaníliás tejet. Serpenyőben 6 dkg vajat felforrósítunk, beletesszük a masszát, lefedjük, és addig sütjük, amíg az alja meg nem barnul.
Fakanállal, vagy leveseskanállal nagy galuskákat szaggatunk belőle, a galuskákat megfordítjuk, és megint addig sütjük, amíg alul meg nem barnulnak. Leöntjük egy csésze vaníliás cukros tejjel, és a lefedett serpenyőt meleg főzőlapon hagyjuk állni, hogy a tej felszívódhasson a galuskákba. Csak úgy jó, ha rögtön tálaljuk, különben összeesik.

Sárgabarackos császármorzsa (4 személyre):
Hozzávalók: 2,5 dl tej, egy kis csomag aszalt gyümölcs, 50 dkg sárgabarack, búzaliszt, egy csipet só, 1 evőkanál sárgabaracklekvár, 4 tojás, 3 dkg vaj, 1 evőkanál porcukor
A tejet megmelegítjük, majd az aszalt gyümölcsre öntjük, és hűlni hagyjuk. A sárgabarackot feldaraboljuk. A kihűlt tejbe fokozatosan belekeverjük a lisztet, egy csipetnyi sót és a baracklekvárt, és végül a tojások sárgáját. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, és óvatosan az előbbiekhez keverjük. Egy nagyobbacska edényben felforrósítjuk a vajat, beleszórjuk a feldarabolt barackot, és egyenletesen elrendezzük. Ráöntjük a tojásos masszát. Ezután lefedjük a lábast, és közepes lángon kb. 8 percig sütjük. Majd morzsákra szedjük, megkeverjük, s addig sütjük, míg a darabkák meg nem pirulnak.
Porcukorral meghintve tálaljuk.

Sárgabarackos lepény
Összegyúrunk 20 deka, lisztet (finomliszt) 10 deka margarinnal, egy nyers tojással, egy kiskanál porcukorral, egy csipet sóval, késhegynyi szódabikarbónával, egy fél citrom reszelt héjával meg annyi tejjel. hogy rugalmas tésztát kapjunk.
Legalább fél óráig pihentetjük, majd kinyújtva kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit. Villával megszurkáljuk, és a sütőben félig megsütjük. A sütőből kivéve, meghintjük zsemlemorzsával, kirakjuk meghámozott, kimagvalt és félbevágott sárgabarackkal, és rásimítunk egy négy tojásból kevert piskótamasszát. A sütőbe visszatéve, az egészet szép rózsaszínűre sütjük. (A barack bőre könnyen lejön, ha egy percre forró vízbe mártjuk). A megsült tésztát hidegen közepes nagyságú kockákra vágjuk, porcukorhal meghintve rakjuk tálra.

Sárgarépás rétes (2 rúd)
Hozzávalók: 1 csomag réteslap (lehet 4 vagy 6 lapos is), 50 dkg sárgarépa, 5 dkg mazsola, fél dl olaj, 8-10 dkg cukor (ízlés szerint), 2 tojás, 2 evőkanál zabpehely, 1 mokkáskanál só.

A sárgarépát megmossuk, megtisztítjuk, majd az almareszelő durva fokán lereszeljük. 2 evőkanál olajon, erős tűzön megpirítjuk, közben megsózzuk. Újabb egy evőkanál olajon, egy külön kis edényben a cukrot karamellizáljuk, vagyis világosbarnára pirítjuk. Ezután 3 evőkanál vízzel felöntve (óvatosan, nehogy a forró cukor megégesse a kezünket) addig forraljuk, amíg a karamell felolvad a lében. Ezt a levet ráöntjük a pirított sárgarépára, közékeverjük a megmosott, valamint szárától letisztított mazsolát, és befedve néhány percig pároljuk. Ezután hagyjuk kihűlni. Összekeverjük a felvert tojással, és a zabpelyhet is hozzáadjuk. Közben a réteslapokat szétszedjük. Kettőt (vagy hármat aszerint, hogy hány lapos réteslapot vásároltunk) egymásra rakunk egy nedves, de alaposan kicsavart konyharuhára, majd kevés olajjal meglocsoljuk. Rákenjük a mazsolás sárgarépát, és a szokásos módon összecsavarva, óvatosan rácsúsztatjuk a megolajozott sütőlemezre. A másik rudat ugyanígy elkészítjük, és mindkettő tetejét olajjal megkenve, az előmelegített forró sütőben szép pirosba megsütjük. Még forrón felszeleteljük. Olcsó és finom sütemény. Ha cukor és mazsola nélkül, csak sóval készítjük, vacsorára is megfelelő egy csésze teával.
Elkészítési ideje: kb. 70 perc.

Sárgarépa-sütemény
Összegyúrunk 1 pohár finomra reszelt sárgarépát, 1 pohár cukrot, 1 pohár zsírt, 1 sütőport, 1 citrom reszelt héját, és annyi lisztet, amennyit felvesz. Két lapra nyújtjuk. Egyik felét sütőlapra helyezzük, lekvárral megkenjük, ráhelyezzük a másik lapot és megsütjük. Hosszúkás szeletekre vágjuk, és cukorral meghintjük.

Sárgarépatorta 1.
Hozzávalók: 35 dkg sárgarépa, 1 evőkanál vaj, 2 dkg reszelt mandula, 2 tojás, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 4 evőkanál méz, 5 evőkanál rozsliszt, 2 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál mandula.
A tojást a mézzel habosra keverjük, a meghámozott, megreszelt sárgarépát, a mandulát, a kétféle lisztet és a habbá vert tojásfehérjéket hozzákeverjük. A keveréket kivajazott, zsemlemorzsával és mandulával behintett formába töltjük, és közepesen meleg sütőben sütjük. Tejszínhabbal tálaljuk. Olcsó, gyors, és egyszerű.

Sárgarépatorta 2.
Hozzávalók: 30 dkg sárgarépa, 5 tojás, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 30 dkg őrölt mandula, 1 teáskanál őrölt fahéj, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűszeg és szerecsendió, 10 dkg marcipánmassza, 25 dkg porcukor, 0,5 dl rum, 6 szem pisztácia bél, néhány csepp piros ételfesték, 2 evőkanál citromlé.
A megtisztított répát finomra szeleteljük. A tojássárgákat a cukorral és vaníliás cukorral habosra keverjük, a tojásfehérjét habbá verjük. A sárgarépát, a mandulát, a fűszereket és a rumot a cukros tojássárgákhoz keverjük, majd óvatosan beleforgatjuk a habot. Kivajazott, lisztezett formában sütjük kb. 50 percig. Kihűlés után becsomagoljuk, és 1 napig pihentetjük.
A marcipánt összegyúrjuk 5 dkg porcukorral, belekeverjük az ételfestéket. 12 kis sárgarépát formálunk, és mind-egyikbe beleszúrunk fél pisztácia-belet. A tortát bekenjük a citromlével elkevert porcukorral, a sárgarépákat pedig elrendezzük a tetején. Svájci specialitás.

Sárgarépatorta 3.
Hozzávalók: 6 tojás, 30 dkg porcukor, 8 dkg mogyoró, 10 dkg zsemlemorzsa, 6 dkg rétesliszt, 1 kávéskanál törött fahéj, 1/2 citrom leve és reszelt héja, kevés sütőpor (én

felet szoktam), 25 dkg főtt sárgarépa. Mázhoz: 27 dkg porcukor, 1/2 kávéskanál ecet, 3/4 citrom leve.
A hat tojássárgáját a porcukorral kb. 20 perc hosszat keverjük (szinte teljes kifehéredésig). Beletesszük a puhára főtt és lereszelt sárgarépát, valamint a fél citrom levét és héját. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és a darált mogyoróval, törött fahéjjal, finom zsemlemorzsával és a lisztben elkavart sütőporral együtt a habosra kevert tojássárgájához keverjük. Az egészet még egyszer könnyedén megkavarjuk és bőven kikent, lisztezett tortaformában sütjük. A kihűlt tortát citromos mázzal vonjuk be.
Citromos máz: a hozzávalókat sűrű, sima, fényes mázzá keverjük.

Sárgarépatorta 4.
Hozzávalók: 30 dkg sárgarépa, 5 tojás, 4 evőkanál, forró víz, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, pici só, 25 dkg őrölt mogyoró, 8 dkg zsemlemorzsa, 1/2 teáskanál sütőpor, 1/2 teáskanál őrölt fahéj, 1 citrom héja, 1 evőkanál rum, 2 dkg margarin.
A bevonáshoz: 20 dkg porcukor, 1 evőkanál kakaó, 2 evőkanál rum, 4 evőkanál. forró víz, valamint a díszítéshez 1/2 narancs héja.
A megtisztított sárgarépát középfinomra lereszelem. A tojássárgáját a forró vízzel, a cukor 2/3 részével és a vaníliás cukorral habosra keverem. A tojásfehérjét kevés sóval kemény habbá verem, majd a maradék cukrot hozzáadom.
A tojássárgájához óvatosan hozzákeverem a felvert habot, a reszelt sárgarépát, az őrölt mogyorót, a zsemlemorzsát, a sütőport, az őrölt fahéjat, a lereszelt citromhéjat és a rumot. A masszát egy kevés margarinnal kikent, kb. 24 cm átmérőjű tortaformába öntöm, előre felmelegített, kb. 160 fokos sütőben kb. 60 perc alatt megsütöm. Közben a kakaóporral elkevert porcukorral, a rummal és a forró vízzel sima öntetet készítek. A megsült, formából kiborított tortát ezzel vonom be. A tetejét hosszú narancshéjcsíkokkal díszítem. A kihűlt tortát letakarom, és 1-2 napig hűvös helyen tartom.

Sárgarépás kalács
Hozzávalók: 18 dkg margarin, 20 dkg liszt, 2 tojás, 2 alma, 20 dkg sárgarépa, 1 késhegynyi őrölt szerecsendió, 1 mokkáskanál folyékony édesítőszer, pici só, 2 tojásfehérje.
A margarint a liszttel és a két tojássárgájával jól összedolgozom. A meghámozott, kimagozott almákat és a megtisztított sárgarépát közepes lyukú reszelőn lereszelem. Az almát kinyomkodom, és a sárgarépával együtt a tésztához keverem. A keveréket szerecsendióval, édesítőszerrel és csipetnyi sóval ízesítem. Végül hozzákeverem a 4 tojás fehérjéből vert kemény habot. A tésztát kb. másfél literes teflonozott sütőformába öntöm, előmelegített sütőben kb. 180 fokon megsütöm (kb. 35-40 perc alatt). Amikor kihűlt, kiborítom a formából és felszeletelem.

Sárgarépaszelet 1.
Hozzávalók: 42 dkg finomliszt, 1/2 csomag sütőpor, 5 dkg porcukor, 25 dkg megtisztított sárgarépa, 20 dkg vaj és lekvár.
Az átszitált lisztet összekeverjük a sütőporral és a porcukorral. Hozzáadjuk a megtisztított és finomra reszelt sárgarépát, vajat, és jól elkeverjük. A tésztát 2 részre osztjuk. Az egyik részt kinyújtjuk, gyengén kivajazott tepsire tesszük, megkenjük a lekvárral (ízben legjobban harmonizál a ribizli-lekvár), és betakarjuk a tészta kinyújtott másik felével. Tetejét megkenjük tejjel, és előre bemelegített sütőben sütjük. Amikor a tészta kihűlt, felszeleteljük, vaníliás cukorral elkevert porcukorral hintjük meg.

Sárgarépaszelet 2.
Hozzávalók: 35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 5 dkg porcukor, 5 dkg zabpehely, 5 dkg dió, 20 dkg tisztított sárgarépa, 20 dkg vaj és lekvár.

A lisztben elkeverjük a sütőport, a vaníliáscukrot, a porcukrot, a mákdarálón ledarált zabpelyhet, a darált diót, a megtisztított és lereszelt sárgarépát, a vajat, és mindezt jól összegyúrjuk. A tésztát két egyenlő részre osztjuk. Az egyik részt kinyújtjuk, és gyengén kivajazott tepsire tesszük. Megkenjük lekvárral, betakarjuk a tészta kinyújtott másik felével. A tetejét megkenjük tejjel, és előre bemelegített sütőben sütjük. A megsült tésztát kihűlés után tetszőlegesen felszeleteljük, porcukorral megszórjuk.

Sárgarépás (karottás) csokoládétorta

Hozzávalók: 13 dkg finomliszt, 10 dkg kristálycukor, 1 kávéskanál sütőpor, 1 teáskanál fahéj, 13 dkg reszelt sárgarépa, 10 dkg őrölt dióbél, 2 db alma, 7 dkg porcukor, 4 dkg reszelt csokoládé, 2 egész tojás.

Habhoz: 2 db tojásfehérje, 6 dkg kristálycukor.

Az almákat meghámozzuk, vízben kb. 2 percig főzzük, majd szitán áttörjük. Hozzáadjuk a porcukrot, a reszelt sárgarépát, a csokoládét, a fahéjat, a tojássárgáját és a diót. A fehérjét a cukorral kemény habbá verjük, a péphez keverjük, majd a sütőporral elkevert lisztet is beleforgatjuk. Vajjal kikent, lisztezett formában kb. 30 percig sütjük 180 fokon. A sütés felénél habbá verjük a 2 tojásfehérjét a cukorral, és amikor a tortánk megsült, ezt óvatosan rákenjük, majd 5-6 percig 150 fokon szárítjuk.

Smarni

Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, só, 6 ek liszt 10 dkg fagyos zsír vagy margarin

A krumplit megpucolod, feldarabolod és megfőzöd. Ha ez kész, krumplinyomón áttöröd, a liszttel, sóval összekevered. A forró zsírba vagy olajba beleteszed, és elkészültéig kevergeted. Minél tovább van kevergetve, annál apróbb és szárazabb lesz. Lekvárral vagy cukorral, vagy natúr lehet fogyasztani.

Smarni 2.

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg búzadara, 5 dkg cukor, csipet só, 1/2 citrom reszelt héja, 10 dkg mazsola, 2 egész tojás, tej

Az elkészítése különösebbet nem igényel, úgy teszünk, mint a palacsintánál. A lisztet, búzadarát, cukrot, és a tojásokat simára kikeverjük. A palacsintatésztánál egy kicsit sűrűbb tésztát kell készítenünk ezért, csak kevés tejet adunk hozzá.

Olyan állaga legyen, mint egy sűrűbb szósznak. Belekeverjük a csipet sót, mazsolát, citrom reszelt héját, jól kidolgozzuk és kb. 1 órát pihentetjük. (szerintem, amit a szakácskönyvek írnak, hogy 1/2 napig állni kell hagyni, nem indokolt) 1 óra alatt is bedagad a dara. Ezután 5 evőkanál, forró zsiradékba öntöm, élénk tűzön hagyom, egy darabig nem kevergetem, hagyom sülni, majd átforgatom, fakanállal összetöröm, hogy ne kapjak túl nagy darabokat. Mi idehaza sárgabaracklekvárral, ribizli lekvárral fogyasztjuk, de lehet porcukorral is, vagy szörppel.

Smarni Kata módra

Hozzávalók: 6 tojás, 12 evőkanál gríz, 1 vaníliás cukor, diónyi Ráma, 2 dl tej, csipet só, 2 evőkanál cukor, mazsola.

A tojások sárgáját a cukrokkal, a tejjel és a grízzel összekeverjük (kb. piskótaállag). Ha van rá idő, kb. egy órára állni hagyjuk, de nem muszáj. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a grízkeveréket. Margarinozott tepsibe tesszük. Forró sütőbe tesszük, közepes lángon kb. 20 percig sütjük. Mikor szép aranybarna, villával összetörjük.

Somlói galuska

Hozzávalók: 1 db piskótatészta / 2 cs. babapiskóta, 5 dl tejszín, 2 dl rum, 20 dkg cukrozott gyümölcs/lecsurgatott befőtt, zölddió, dióbél, 10 dkg étcsokoládé, 1-2 db narancs, 1 banán, meggybefőtt, kiwi

A piskótát apró kockákra vágjuk, rummal és egy kis befőttlével bőségesen meglocsoljuk. A cukrozott gyümölcsöt vagy a különféle gyümölcsbefőttet (1-2 db körte, őszibarack, zölddió, meggy), a dióbelet és pár gerezd narancsot apróra vagdossuk, és a rumos piskótadarabokkal óvatosan összekeverjük. Vigyázzunk, ne törjenek szét nagyon a piskótadarabok!

Kb. 1 dl vízzel és 8 dkg cukorral gyenge szirupot készítünk, majd felolvasztjuk benne az apróra tört vagy reszelt étcsokoládét. A tejszínhabot felverjük, és a kész anyagokat rétegesen üvegtálba rakjuk a következő sorrendben: alulra tejszínhabot, rá az olvasztott csokit, és a gyümölcsös piskótát. Ezt addig ismételjük, amíg a gyümölcsös piskóta elfogy, vigyázva arra, hogy maradjon tejszínhab és egy kis csoki is a tetejére. A tetejét - ami természetesen tejszínhabos - tetszés szerint lehet díszíteni narancs gerezdekkel, banán- vagy kivi-szeletekkel, meggyel és a maradék olvasztott csokival. Az ilyen módon elkészített Somlói akkor a legfinomabb, ha 1-2 napig állt a hűtőben, ha addig kibírjátok.

Sonkás kifli

14 deka kemény vajból, 21 deka finomlisztből. két evőkanál tejföllel, kevés sóval és egy egész tojással tésztát gyúrunk, lehető vékonyra kinyújtjuk, s újra összehajtogatjuk, mint a vajastésztánál szokás és egy órára hideg helyre tesszük. Harmadszori pihentetés és hajtogatás után egész vékonyra kinyújtjuk, kis kockákra vágjuk s a már előre elkészített őrölt sonkával, melyet kis tejföllel vegyítettünk, megtöltjük, s szép apró kis kifliket készítünk. Vajjal vagy zsírral kikent tepsire tesszük, tojássárgájával kétszer megkenjük, és forró sütőben szép sárgára megsütjük.

Sós keksz

50 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 6 dkg vaj, 2 tojássárga, kevés tejföl, késhegynyi szódabikarbóna, 1-1 mokkáskanálnyi só és köménymag, 1 tojás

A lisztet összegyúrjuk a vajjal, a tojássárgákkal, a sóval, a szódabikarbónával és annyi tejföllel, hogy kemény, de azért nyújtható tésztát kapjunk. Ha már teljesen sima, lisztezett deszkán nagyon vékonyra kinyújtjuk, tetszés szerinti alakzatot vágunk belőle, majd megkenjük a felvert tojással, rászórjuk a köménymagot, és alufóliával bélelt sütőlemezre tesszük.

Előmelegített forró sütőben közepes tűzön pirosra sütjük. Száraz, hűvös helyen sokáig eláll.

Sós kocka

Hozzávalók: 35 dkg liszt,25 dkg margarin, 2 dl tejföl, 1 tojás, 10 dkg mandula, só.

A lisztet a margarinnal, a tejföllel és sóval összedolgozzuk, és fél órás időközönként kétszer hajtogatjuk. Kinyújtjuk, kibéleljük vele a nagy gáztepsit, megkenjük tojással, és sűrűn meghintjük vagdalt mandulával. A tepsiben derelyemetszővel kockákra vágjuk, úgy sütjük meg.(Nehogy túl süssük, mert keserű lesz!) Ha kihűlt, széttördeljük a kockákat.

Sós perec

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 25 dkg margarin,3 dkg élesztő, 0,5 l tej, 1 kávéskanál só, és a tetejére sómáz: 1 evőkanál só,1 evőkanál liszt, 1 evőkanál víz, megkenéshez: tojássárgája

A tejben feloldjuk az élesztőt, beletesszük a sót, és annyi lisztet, hogy palacsinta sűrűségű legyen. Kicsit állni hagyjuk.
Közben egy másik tálban a lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, majd az előbbi masszával összegyúrjuk. Egy kicsit pihentetjük, majd kézzel kicsi pereceket formázunk belőle. Erős tűznél gyorsan sütjük. Mikor félig megsült, a sós masszát a perecekre csurgatjuk, majd készre sütjük.

Sós ropogós

55 deka finomlisztet összegyúrunk 15 deka zsírral vagy 20 deka margarinnal (a zsírral jobb!), két deka, egy kevés tejben megfuttatott élesztővel meg annyi sóval, hogy a nyers tésztát megkóstolva, jó sós legyen. Legalább egy óráig hűvös helyen pihentetjük, majd ujjnyi vastag téglalappá nyújtjuk. Derelyemetélővel vagy késsel kisujjnyi széles csíkokat vágunk belőle, akkorákat, hogy egy közepes nagyságú tepsiben, keresztben végig érjen. Egy nyers tojással megkenjük, köménymaggal meghintjük, és a forró sütőben szép pirosra sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni. majd ferdén 3-4 centis darabokra vágjuk. Olcsó, finom, jól csomagolható és sokáig frissen eltartható sós sütemény.

Sós rudacskák

Hozzávalók. 30 dkg liszt, 22 dkg margarin vagy 16 dkg zsír.,2 dkg élesztő, 1 tojás., 1/2 dkg cukor., só és kevés tej.
Az élesztőt 1/2 dl langyos tejben 1/2 dkg cukorral felfuttatjuk. A lisztet margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk az élesztőt, tojássárgáját. sót és kevés tejjel összegyúrjuk. Nem szabad lágynak lennie, ceruza vastagságura kisodorjuk, és 8-10 cm-es rudakra vágjuk. Felvert egész tojással megkenjük és sóval, köménymaggal megszórjuk. A sütőlemezen 2-3 cm távolságra rakjuk egymástól, és középmeleg sütőben világos rózsaszínűre sütjük.

Sós stangli

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 2 tojássárgája, 4 dkg élesztő (pici cukros tejben megfuttatni), 2 kávéskanál só, kb. 3 dl tejföl, 1 csomag margarin (250 g növényi eredetű zsiradék).
Ezeket jól össze kell gyúrni, kidolgozni, és két cipóban kb. fél óráig pihentetni. Kinyújtani, és négyzet alakúra felvágni, majd az átlók irányában feltekerni. Zsírozott tepsibe tenni hézagosan és megkenni mindegyik tetejét felvert tojássárgájával. A végén megszórni köménymaggal, vagy durva sóval. Ha szereted, akkor lehet sós túrót a közepébe rakni és így feltekerni, majd megsütni.

Sörkifli

Hozzávalók 1/2 kg liszt, 6 dkg margarin, 2 dkg élesztő, só, köménymag, 3-4 dl langyos tej.
Az élesztőt 1/2 dl langyos tejben 2 kockacukorral felfutatjuk, amíg az élesztő a tej tetejére feljön, hozzá adjuk a liszthez és egy kávéskanálnyi sóval és annyi langyos tejjel, amennyi szükséges, rétestésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk. Négy cipót formálunk, ezeket kerekre kinyújtjuk, és megkenjük a 6 dkg vajjal, mindegyiket 8 cikkbe vágjuk, kívülről befelé haladva felsodorjuk, kifliket formálunk, sütő lemezre helyezzük, vízzel megkenjük, köménymaggal megszórjuk és meleg helyiségben 2 órát pihentetjük. Jó forró sütőben 10 - 15 percig pirosra sütjük.

SZ

Szaloncukor (egyszerűbben)

Hozzávalók: 50 dkg kockacukor (kristálycukor), 1. 1/2 víz, ízlés szerint ízesítő

A cukrot és a vizet egy tiszta edénybe tesszük és lefedjük, addig főzzük, mig gyöngyözni nem kezd. Egy zománcozott tepsit vagy lábast kiöblítünk vizzel, és forró szirupot bele öntjük. A cukor tetejét meglocsoljuk vizzel, és hűlni hagyjuk. A kihűlt cukrot új, még nem használt főzőkanállal úgy keverjük, hogy az edény egyik oldaláról a másikra húzogatjuk mindaddig, míg a massza hófehér nem lesz. Az így elkészített fondant, nagyon gyenge tűzön folyamatos keverés mellett melegítjük (forrnia nem szabad) és beletesszük a kívánt ízt. Deszkára öntjük, négyzet alakúra formáljuk, és mikor megszilárdult hosszúkás kockákra vágjuk. Az elkészített szaloncukrot különböző kiszúrókkal is kilehet szaggatni, és csillagokkal díszíthetjük.

Szardellás kiflicskék

30 deka lisztből, 10 deka vajjal, négy tojás sárgájával, két deci tejben megkelesztett élesztővel és szükségszerinti tejjel és sóval se lágy, se kemény tésztát készítünk. Mikor megkelt, kinyújtjuk, kis kockára vágjuk, kis kifliket formálunk belőle, vajjal kikent tepsibe helyezzük, és újra kelni hagyjuk. Ha kellőleg megkelt, tojássárgájával kétszer megkenjük, s szép sárgára sütjük.

Ha kihűltek, külső felükön hosszában bevágjuk őket, de vigyázva, hogy egészen ketté ne vágjuk. A nyílásokon ügyesen megkenjük szardellás vajjal, és egy-egy kis cikk keményre főtt tojást helyezünk bele, vigyázva, a fehérjével kifelé.

Szedertorta körtével

Hozzávalók: 4 tojás, 3 evőkanál méz, 17,5 dkg teljes őrlésű liszt, 1/2 teáskanál sütőpor, egy csipet só, 1,2 kg körte, 1/4 l fehérbor. 6 evőkanál citromlé, 1 rúd vanília, 5 dkg cukor, 15 dkg szederdzsem, 8 evőkanál körtepárlat, 6 zselatinlap, 1/2 l habtejszín, 3 dkg mandula, vékony lapokra vágva, 13 db mélyhűtött szeder

Elkészítés: A tojássárgáját a mézzel, és négy evőkanálnyi forró vízzel elkeverjük. A sütőport a lisztbe vegyítjük. Egy kis sóval mindkét masszát belekeverjük a keményre vert tojáshabba, és egy 24 cm átmérőjű tortaformában megsütjük. A meghámozott körtét szeletekre vágjuk, a borba belekeverjük a citromlevet, a vaníliát és a cukrot, s ebben adagonként 5 percig pároljuk, majd a főzőlében lehűtjük. A tortalapot két részre vágjuk, négy evőkanál körtepárlatból és nyolc evőkanál főzőléből készült keverékkel meglocsoljuk. az egyik lapot a dzsemmel bekenjük, és körteszeleteket teszünk rá. 48 szeletet félreteszünk, a maradékból pürét készítünk. a zselatint feloldjuk. A pürét belekeverjük, majd hozzátesszük a négy evőkanál párlatot, két evőkanál citromot, majd ha kihűlt, a keményre vert tejszín 2/3 részét. A tortát ezzel a krémmel megtöltjük. A maradékot körteszeletekkel, tejszínhabbal, szederszemekkel, és pirított mandulával díszítjük.

Szedres tiramisu

Hozzávalók: 400 g jól érett szeder, 150 g porcukor, 100 ml vörösbor, 2 evőkanál cseresznye likőr (én Garone Cherry-t használtam), 2 evőkanál narancslé, 2 evőkanál Cassis (ezt kihagytam, mert nem tudom, hogy mi ez. Ha valaki tudja, homályosítson fel!), 1 tojássárgája, 1 cs vaníliás cukor, 2 evőkanál Amoretto (likőr, vagy Amoretto massza kávéban feloldva)

250 g Mascarpone (cukrászati sajt, az Azuro krém nagyon jó), 250 g tejszín, 150 g babapiskóta, 40 g vékonyra vágott mandula, 300 g málna, 1 teáskanál citromlé

Elkészítés: 70 g porcukorból karamellt csinálunk, amit a vörösborral kell felönteni. Addig forralni, amíg fel nem oldódik a karamell, majd hozzá kell adni a cseresznye likőrt, narancslevet, (Cassist) és addig főzni, míg szép tiszta színe nem lesz. Add hozzá a szedret és vedd le a tűzről. Ezt a szirupot hagyd lehűlni.

A tojássárgáját 60 g porcukorral, a vaníliás cukorral, és az Amorettóval keverd habosra. Majd kevert hozzá a Mascarpone-t.

A tejszínt keményre verd fel, ezt a kemény habot keverd hozzá a krémhez. A szedret vedd ki a szirupból. A babapiskóta felét helyezd el a tál alján, öntözd meg a sziruppal, a krém felét kend a tetejére, erre tedd rá a szeder felét, majd megint babapiskóta jön, amit a sziruppal megitattál, majd a maradék szeder és a tetejére a maradék krémet kend rá.
A mandulát meleg lábosban pörköld aranybarnára, és egy evőkanál porcukrot adj hozzá, addig hagyd fent a tűzön, míg a cukor aranybarnára karamellizálódik. Ezt a mandulát tedd a sütemény tetejére. A kész tiramisut jól takard le és min. 4 órára tedd be a hűtőbe pihenni a legjobb, ha egész éjszaka pihen.
A málnát préseld át szűrőn, keverj hozzá 2 evőkanál porcukrot, 1 teáskanál citromlevet és a maradék szirupot. Tálalásnál a szelet tiramisu mellé önts egy kis málnaszószt, és esetleg egy kis tejszínhabbal díszítheted.

Székely huszár csókja
Hozzávalók: 45 dkg rozsliszt, 8 cl méz, 4 db tojás, 5 g fahéj, 3-4 db szegfűszeg, 1 csomag sütőpor, fél citrom héja.
A rozslisztet a forrásra hevített mézzel, a tojással, az őrölt fahéjjal és a tört szegfűszeggel jól összegyúrjuk. Hozzáadjuk a sütőport és a reszelt citromhéjat, majd tésztává dolgozzuk. Letakarva, hűvös helyen 30-40 percet pihentetjük, majd lisztezett deszkán kinyújtjuk, és korongokat szúrunk ki belőle. A korongocskák tetejét felvert tojással megkenjük és egy-egy szem, hámozott mandulával díszítjük. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Szilvalekváros derelye
85 perc
Nehézség: 3
Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 1 egész tojás, 20-25 dkg liszt, csipetnyi só, jó kemény szilvalekvár, 1 mokkáskanálnyi őrölt fahéj, ízlés szerint porcukor, 15 dkg zsemlemorzsa, 3 evőkanál zsír.
A burgonyát héjában megfőzöm, majd meghámozom, és még melegen áttöröm. Ha langyosra hűlt, összegyúrom a nyers tojással, sóval és annyi liszttel, hogy jó rugalmas tésztát kapjak. Lisztezett deszkán vékonyra kinyújtom, majd egy derelyemetszővel 4 X 4 centis kockákra vágom. Mindegyik közepére teszek egy kis szilvalekvárt, majd háromszögletűre hajtva, a széleit jól összenyomkodom. Lobogva forró sós vízben kifőzöm, és leszűrve a zsírban megpirított zsemlemorzsára szedem. Bőven megszórom fahéjas porcukorral.

Szilvalekváros nevenincs
Kell hozzá a lekvár, amit a mikróban egy kicsit megolvasztok, ha egyébként már baltára érett. Öntök hozzá kevés rumot. Kekszmorzsával és / vagy kókuszreszelékkel, darált dióval, mogyoróval, mandulával összekeverem. Golyókat formálok belőle, és pl. reszelt csokiban megforgatom.
Nem romlékony, ha a család fel nem falja azonnal, akkor napokig eláll. Sőt az csak használ neki, ha nem a hűtőben tárolom, hanem a levegőn egy kissé megkérgesedik a külseje. Kipróbálásra ajánlom!

Szilvalekváros palacsinta
Hozzávalók: 2 db egész tojás, 15 dkg finomliszt, 3 dl tej, 1 dl szódavíz, 15 dkg szilvalekvár, késhegynyi őrölt szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, csipet só, fél dl olaj, a töltelékhez 1 üveg szilvabefőtt.
Turmixgép poharába töltöm a palacsintához valókat, és jól kikeverem, majd az elektromos gép segítségével megsütöm a tésztát. A szilvabefőttet levétől lecsurgatom, és kimagozva apróra vágom. A palacsintákat megtöltöm a gyümölccsel, majd félbehajtva lapos tűzálló

tálra, félig egymásra teszem. A leszűrt levet felére beforralom és megöntözöm vele a megtöltött palacsintákat. Lefedve, sütőben felforrósítom és melegen tálalom.

Szilvás bukta másképp

Hozzávalók: 25 dkg aszalt szilva, 2-2,5 dl tej, 3 evőkanál porcukor, 3 dkg élesztő, 50 dkg rétesliszt, 2 tojássárga, 1 mokkáskanálnyi só, 10 dkg vaj vagy margarin, 25 dkg aszalt szilva, 2 evőkanál szilvalekvár, a tetejére porcukor és fahéj.

Az aszalt szilvát előző nap megmosom, majd tiszta, hideg vízbe áztatom. Másnap leszűröm, kimagozom, és nagyon apróra vágom. Egy deci tejet meglangyosítok, belekeverem az elmorzsolt élesztőt, és 1 teáskanál cukorral felfuttatom. Mély tálba szórva a lisztet, a közepére öntöm a megkelt élesztőt, a tojássárgákat, a maradék porcukrot, a sót és annyi tejet öntök hozzá, hogy közepesen kemény tésztát kapjak. Ezután beledolgozok 6 dkg margarint, majd lisztezett deszkára teszem, tetejét is meghintem liszttel és ruhával letakarva, duplájára kelesztem. Ezután a tésztát félujjnyi vastagra nyújtom és bekenem a kevés vízzel krémszerűre hígított szilvalekvárral. Rászórom az apróra vágott aszalt szilvát, és a tésztát lazán felcsavarom. Négy centiméteres darabokra vágom, majd a maradék vajjal kikent tepsibe rakom állítva a kis tekercseket. A tetejére is locsolok kevés olvasztott vajat, és még fél órán keresztül pihentetem. Ügyelek arra, hogy a konyha hőmérséklete állandó legyen. (A kelt tésztára nem szabad ablakot nyitni, vagy huzatba tenni, mert azonnal összeesik!) A nyers tésztát hideg sütőbe tolom, csak ezután gyújtom be, majd közepes lángon szép pirosra sütöm. Porcukorral elkevert fahéjjal megszórva kínálom.

Szilvás gondola

Elkészítési idő kb. 1 óra

Hozzávalók kb. 12 darabhoz: 1 csomag (45 dkg) mélyhűtött leveles tészta, 75 dkg szilva, 2,5 dl meggylé, 3 evőkanál cukor, 2 dkg étkezési keményítő, 10 dkg szilvalekvár, 5 dkg darált mandula, 2 evőkanál rum, 1 citrom reszelt héja, 1 tojássárgája, 1 evőkanál tejszín, 2,5 dkg pisztácia (esetleg darált mandula), liszt a munkalap beszórásához, sütőpapír

A mirelit leveles tésztát szobahőmérsékleten felengedtetjük. Közben a megmosott és lecsepegtetett szilvát kimagozzuk és felszeleteljük. A meggylevet a cukorral együtt felforraljuk, majd beletesszük a felaprított szilvát is. Az étkezési keményítőt kevés vízzel simára keverjük, majd a szilvás meggylébe öntjük, és elkeverjük. Összeforraljuk, pár perc alatt besűrítjük vele a levet, majd hagyjuk kihűlni.

Összekeverjük a készen vásárolt szilvalekvárt, a darált mandulát és a rumot, majd reszelt citromhéjjal ízesítjük.

Minden egyes tésztalapot liszttel enyhén beszórt munkalapon kb. 13 x 26 centiméteresre nyújtunk, majd megfelezünk, hogy négyzeteket kapjunk. A négyzetek közepét megkenjük egy kevés ízesített szilvalekvárral. Két-két szemközti tésztacsücsköt középen egymásra hajtunk. A magunk készítette, meggyleves szilvabefőttből körülbelül 2 evőkanálnyit teszünk a tészták szabadon maradt csücskére, majd az így elkészített "gondolákat" sütőpapírral kirakott tepsibe helyezzük. A tojássárgáját simára keverjük a tejszínnel, és megkenjük vele a leveles tésztát.

Előmelegített sütőben (villanytűzhelynél 200 fokon, gázsütőnél 3-as fokozaton) 10-12 percig, arany-barnára sütjük. A pisztáciát (vagy mogyorót) durvára daráljuk, és rászórjuk a megsült tésztára.

Szilva helyett más, keményebb húsú idénygyümölcsből is készíthető.

Szilveszter-sütemény

1/2 kg lisztet, 1 csomag Váncza-sütőport, 25 deka cukrot, 15 deka zsírt, 2 egész tojást és 1 csomag Váncza-vanilincukrot gyúrótáblán jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk,

s az egyik részhez 3 szelet reszelt csokoládét gyúrunk. A tésztákat külön-külön félujjnyi vastagra nyújtjuk a kicsi pogácsavágóval kiszakítva, zsírozott tepsibe rakjuk. A világos korongocskákat kristálycukorral megszórjuk, s úgy sütjük. Sütés után a világos karikák alját barack- vagy más gyümölcsízzel megkenjük, s így egy-egy csokoládés korongocskára téve tálaljuk.

Színes krémes

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 16 dkg cukor, 1 cs. sütőpor, 2 tojás sárgája, kevés tej

Ezekből az anyagokból kevés tejjel jól nyújtható tésztát készítünk, majd 3 részre osztjuk. Külön-külön vékonyra nyújtjuk, és tepsi hátulján (kb. 24 x 42 cm-es) lapokat sütünk belőle. Ne ijedjetek meg, ha nagyon törékeny lesz, az a jó, csak gyengédséget igényel a kezelése.

Krém:

Fél l tejből 3 evőkanál liszttel, 1 kanál cukorral krémet főzünk, majd hagyjuk kihűlni. 25 dkg vajat (Margarint) 25 dkg porcukorral habosra keverünk, majd összedolgozzuk a kihűlt főtt krémmel. Kétfele osztjuk, az egyikbe kakaót, a másikba citromlét, citromhéjat keverünk (1 citrom). A krémekkel felváltva megtöltjük a lapokat, és másnapig állni hagyjuk. A tetejére porcukrot v. csokimázt tehetünk. Tehát másnap érdemes felszeletelni, és fogyasztani, addigra csodálatosan összepuhulnak a lapok, és a citromtól savanykás krém az édes (kakaós) krémmel Offenbach-i (íz)harmóniában kulminál.

T

Teapajtás

2 egész tojást 15 dkg vajjal, fél cs. vanilincukorral és 10 dkg porcukorral habosra kikeverünk, majd összegyúrjuk 25 dkg liszttel elkevert 1 cs sütőporral. A tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, gyufadoboz nagyságúra vágjuk. A tésztaszeletek egyharmadát hosszában még kettévágjuk. A nagyobb darabokra málna /szilva / meggy lekvárból csíkot rakunk, melyekre egy-egy keskeny elvágott szeletet nyomunk. Vajazott tepsibe téve szép sárgára sütjük. Felszolgáláskor vanilin – szóró cukorral behintjük.

Tejbegríz 1.

Egy tejbegrízes ötlet. Kedvelt ízű pudingot keverek bele, úgy, hogy a már majdnem megfőtt grízhez öntöm az előre elkészített, puding, tej, cukor vegyületét / a puding zacsekján leírtak szerint / és újra felforralom.

Tejbegríz 2.

Hozzávalók: tej, búzadara, cukor

Végy egy duplafalú tejforralót, s abban kevés cukorral tedd fel a tűzre a tej bő kétharmadát. Ha forrni kezd, lazán szórd bele az egész grízt, s közben keverd, hogy ne csomósodjon. (A teljes tejmennyiség minden fél literjére körülbelül 4 púpozott evőkanálnyi darát számolj.) Amikor a gríz megfőtt - vagyis a szemcséi áttetszővé váltak - a maradék tejet lassan keverd hozzá; így állíthatod be, hogy se túl sűrű, se túl híg ne legyen. A tejbegríz ízesítésének csak a fantázia szabhat határt, a kakaópor, a lekvárok, a csokoládéreszelék, a kompótok és a frissebb gyümölcsök mind-mind beváltak.

Tejes-pite barackízzel

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 1 l tej, 10 dkg cukor, 5 db tojás, 5 dkg zsír, 20 dkg barackíz, 20 dkg sárgabarack, vaníliás cukor, 3 cl barackpálinka

A lisztből a tejjel, cukorral, vaníliás cukorral, kevés sóval és tojással palacsintatésztát készítünk. Kizsírozott tepsibe öntjük, és a forró kemencében pirosra sütjük. Kockára vágjuk és a forró barackízzel leöntve, héjától megtisztított, félbevágott sárgabarackkal díszítve tálaljuk. Ízét még pompásabbá tehetjük, ha kevés barackpálinkával leöntjük és flambírozzuk.

Tejfölös eperkrém

15 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 4 dl tejföl, 50 dkg eper, 10-15 dkg porcukor, csipetnyi só, fél dl eperszörp.

Az epret megmosom, lecsöpögtetem és kicsumázom, majd néhány szemet félreteszek a díszítéshez. A többit villával összetöröm. A tejfölt simára keverem a porcukorral és a sóval, ezután belekeverem az összetört epret. Poharakba töltöm, tetejét feldíszítem a félretett gyümölccsel és meglocsolom az eperszörppel. Jó hidegen kínálom. Mindenfajta gyümölccsel elkészíthető.

Tejfölös lepény

Hozzávalók: 6 db tojás, 6 evőkanál porcukor, 1 pohár tejföl, 6 evőkanál liszt

A tojások sárgáját habosra keverjük, majd hozzáadjuk a cukrot, a tejfölt, a lisztet meg a kemény habbá vert tojásfehérjét. Kikent, lisztezett tepsiben kis lángon sütjük. Melegen, hidegen, porcukorral, lekvárral egyaránt finom - pl. egy kiadós leves után.

Tejszínes csokoládéhab képviselőfánkhoz

50 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 2 dl tejszín, 10 dkg reszelt étcsokoládé, 1 teáskanál zselatinpor, 3 evőkanál tej, fél gáztepsinyi megsütött képviselőfánk.

A tejszínt kemény habbá verem, hozzáadom a megreszelt csokoládét és a tejben megáztatott, langyosra melegített, átszűrt zselatint. Jól átforgatom, és azon nyomban beletöltöm a fánkokba.

Tejszínes piskótatekercs

Hozzávalók (4 személyre):

A piskótához - 5 tojásfehérje, 25 dkg kristálycukor, 10-10 dkg őrölt dió és liszt, 1,5 kanál kakaópor

A töltelékhez - 4 dl tejszín, 1 kisebb mandarin vagy sárgabarack-konzerv

A díszítéshez - 10 dkg étcsokoládé

A tojásfehérjét kemény habbá verjük, közben a cukrot óvatosan hozzáadagoljuk. A darált diót összekeverjük a liszttel és a kakaóporral, és a tojáshabba forgatjuk óvatosan. Egy sütőpapírral kibélelt sütőlemezre borítjuk a masszát, és egyenletesen szétkenjük. 180 °C-ra előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük. Ha túl sokáig sütjük a piskótát, nehezen tekerhető fel.

Közben elkészítjük a tölteléket. a tejszint kemény habbá verjük, és belekeverjük a lecsepegtetett és feldarabolt gyümölcsöt.

Ha piskóta elkészült, egy tiszta konyharuhára borítjuk, és óvatosan leválasztjuk róla a sütőpapírt. Még langyosan megkenjük a töltelékkel, és szorosan feltekerjük. A tekercs tetejét olvasztott csokoládéval díszítjük. Fogyasztás előtt néhány órával hűtőbe tesszük.

Tejszínes vaníliasodó

(3-4 adag)

1 tasak vaníliaízű pudingport, 2 gyengén tetézett evőkanál cukorral, 4-6 evőkanál hideg tejjel üveg- vagy porcelántálban elkeverünk, 1 tojást, 500 ml (1/2 I) tejet, 125 ml (1/8 I) tejszínt adunk hozzá. jól átkeverjük és lefedve, 700 Wattal kb. 6-8 percig főzzük, közben kétszer-háromszor átkeverjük.
Ötlet: A tejszínes vaníliasodót hidegen vagy melegen puding vagy kompót mellé tálaljuk.

Tejszínhabos ananász
Egy lapos üvegtál aljára rakjunk babapiskótát: jól locsoljuk meg az ananászkonzerv levével. A piskótát kenjük meg egy réteg nem túl édes tejszínhabbal, a tejszínhabra tegyünk egy sor ananászkarikát, a karikák közepét díszítsük egy szem meggyel. Jégidegen tálaljuk.

Tepertős pogácsák
Borsos tepertős pogácsa
90 perc, sütés nélkül
Nehézség: 2
50 dkg liszt, 40 dkg tepertő, 3 dkg élesztő, 1 dl tejföl, fél dl bor, 10 dkg vaj, 2-3 dl tej, teáskanál cukor, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 púpozott teáskanál só a tetejére 1 tojás.
1 dl tejet langyosra melegítjük és elkeverjük a cukorral meg az elmorzsolt élesztővel. Letakarva, meleg helyen felfuttatjuk. A lisztet, sót, bort, vajat, tejfölt, törött borsot, a felfuttatott élesztőt és annyi tejet, hogy rétestészta keménységű tésztát kapjunk, alaposan összedolgozunk, majd vékonyra kinyújtjuk. A ledarált tepertőt rákenjük a kinyújtott tésztára, és úgy csavarjuk fel, mint a rétest szokás. 30 percig pihentetjük, majd újból kinyújtjuk és felcsavarjuk. 30 perc múlva megismételjük, majd harmadszor is kinyújtjuk. Ha a harmadik 30 perc pihenőidő is letelt, akkor 2 centire nyújtva, a tészta tetejét bevagdossuk, tojással megkenjük, és kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kikent sütőlemezre, egymástól legalább 2 centire helyezzük a kis pogácsákat, és előmelegített, forró sütőben közepes lángon megsütjük.

Erdélyi tepertős pogácsa
Hozzávalók: 50 dkg tepertő, 2 tojás, 2.5 dl tej 1 dl tejföl, 1 csomag sütőpor, annyi liszt amennyit felvesz, só törött bors.
Elkészítése: A tepertőt át kell darálni, megsózva, beborsozva összegyúrjuk az egyik tojással, a tejjel, a tejföllel, a sütőporral meg annyi liszttel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Legalább egy óráig hűvös helyen pihentetjük. Kétujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és sütőlemezre fektetjük. Tetejét késsel bevagdossuk, a második tojással megkenjük, és forró sütőben szép pirosra sütjük. Amennyiben a tésztát száraznak érzed, vagy nyújtáskor nagyon törik tegyél bele még egy kis tejfölt.

Élesztős tepertős pogácsa
Hozzávalók: 40 dkg tepertő, 10 dkg margarin (ráma), 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 1 dl hideg víz, 1-2 tojássárgája só törött bors.
Elkészítése: A darált tepertőt, a margarint és a lisztet összemorzsoljuk, az élesztőt kevés mézzel, liszttel, valamint egy kevés 100 %-os gyümölcslével felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a többi anyaghoz, és kellemes puhán gyúrható tésztát készítünk.
Lisztezett gyúrótáblán a lehető legvékonyabbra nyújtjuk négyszögletesre, s összehajtogatjuk, mint a vajas tésztát szokás balról, jobbról, fentről, alulról, A tésztát lehetőleg egy éjszakán át pihentessük, ha nincs rá idő akkor 3-4 órás pihentetés után is jó ujjnyi vastagra nyújthatjuk, a teteét bevagdossuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, s a tojással megkenve piros - ropogósra sütjük.
Mindkét esetben használhatod az élelmiszerüzletekben előre gyártott tepertőkrémet is.

Gyors tepertős pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg tepertő, 2,5 dl tej, 1 dl tejföl, annyi finomliszt, amennyit felvesz, 1 zacskó sütőpor, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 egész tojás a pogácsák tetejére.

A tepertőt ledarálom, és hozzáadom a tejet, a tejfölt, a sót, a borsot és annyi lisztet, amennyit felvesz. Rugalmas, jól nyújtható tésztának kell lennie. Egy cipóba formálva folpackkal letakarom, és a hűtőszekrénybe teszem 1 órára. Ezután lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtom, és közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatom. Sütőlemezre teszem, tetejét villával kissé kicifrázom, majd a felvert tojással megkenem. Előmelegített, forró sütőbe tolom, és erős lángon 15 percig sütöm. Ezután a lángot mérsékelve készre sütöm. Csak akkor szabad enni belőle, ha teljesen kihűlt.

Elkészítési ideje: kb. 45 perc (pihentetés nélkül).

Omlós tepertős pogácsa

50 perc, sütés nélkül

Nehézség: 2

40 dkg tepertő, 50 dkg liszt, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 2-2,5 dl tejföl, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanálnyi só.

A tepertőt ledaráljuk, az élesztőt apró darabkákra szétmorzsoljuk, és összekeverjük liszttel, 1 db tojással, sóval, borssal, tejföllel. Jól kidolgozzuk, 2 cm vastagságúra nyújtjuk, majd tetszés szerinti pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A sütőlemezt alufóliával kibéleljük, a pogácsákat egymástól egy centire elhelyezzük, és langyos helyen pihentetjük 20 percig. Ezután tetejüket felvert tojással megkenjük, és előmelegített, forró sütőben 20 percig sütjük.

Tepertős pogácsa, I.

165 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 20 dkg tepertő, 35 dkg liszt, 1 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 tojássárga, 2 evőkanál tejföl, 1 teáskanál só, csipetnyi törött fekete bors, a pogácsa tetejére 1 tojás

A langyos tejbe belekeverjük a szétmorzsolt élesztőt, majd felfuttatjuk. A lisztet összedolgozzuk a ledarált tepertővel, a felfutott élesztővel, a tejföllel, a tojássárgákkal, a sóval, a borssal, és addig gyúrjuk, amíg sima tésztát nem kapunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, és négyrét hajtva 30 percig pihentetjük. A hajtogatást összesen háromszor ismételjük meg, közben 30-30 percet pihentetve. Legutoljára a tésztát másfél-két centi vastagra nyújtjuk ki, majd kisebb pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Tetejét megkenjük a felvert tojással, és villával rovátkákat húzunk rá. Előmelegített forró sütőben közepes lángon pirosra sütjük.

Tepertős pogácsa, II.

105 perc

Nehézség: 1

Hozzávalók: 50 dkg tepertő, 1 tojás, 2,5 dl tej, 1 dl tejföl, 1 csomag sütőpor, 1 teáskanál só, mokkáskanálnyi törött fekete bors, annyi liszt, amennyit felvesz, 1 tojás a pogácsa tetejére

A tepertőt ledaráljuk és összedolgozzuk a többi hozzávalóval, meg annyi liszttel, amennyit felvesz. Rugalmas, jól nyújtható tésztára van szükségünk. 1 óráig pihentetjük a hűtőszekrényben, ezután lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét megkenjük a felvert tojással, és előmelegített

forró sütőbe tesszük. Erős lángon 15 percig sütjük, majd a lángot mérsékelve sütjük készre.

Tepertős leveles pogácsa

100 perc

Nehézség: 2

Hozzávalók: 30 dkg tepertő, 30 dkg liszt, 3 tojássárga, 1 evőkanál rum, kevés tejföl, 1 csapott teáskanál só

A tepertőt ledaráljuk, 12 dkg liszttel elmorzsoljuk, és jól összedolgozzuk. A maradék lisztből, két tojássárgájából, a rumból és annyi tejfölből, amennyit felvesz, közepes keménységű, jól nyújtható tésztát gyúrunk. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, a közepére tesszük a tepertős tésztát, majd a négy sarkát ráhajtva, ismét vékonyra nyújtjuk. Ezután a tésztát még háromszor összehajtjuk és kinyújtjuk, közben 10 perces pihentetési időket tartunk. Utoljára ujjnyi vastagra hagyjuk, tetejét késsel bevagdossuk, és közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Megkenjük a maradék tojássárgával (de ügyeljünk arra, hogy a pogácsa oldalára ne csurogjon rá a tojás, különben nem lesz szép magas!), és forró sütőben pirosas-barnára sütjük.

Téli tökös rétes (2 rúd)

Hozzávalók: 1 csomag réteslap, 50 dkg nyers sütőtök (tisztán mérve), 10 dkg zsemlemorzsa, 1 dl tejföl, 1 tojás, fél dl olaj, 1 zacskó vaníliás cukor, csipetnyi só, ízlés szerint porcukor.

A tisztított, nyers sütőtököt az almareszelő durva fokán lereszeljük. A tejfölt és a tojást habosra keverjük, majd összekeverjük a reszelt tökkel. Ez után annyi zsemlemorzsát adunk hozzá, hogy ne folyjon a töltelék. Megsózzuk, kevés cukorral és a vaníliás cukorral összekeverjük. A réteslapokat szétszedjük, kettőt (vagy hármat, aszerint, hogy hány lapból áll) egymásra terítünk, és olajjal megkenjük. A szélére egy csíkban, egyenletesen ráhalmozzuk a töltelék felét, majd összecsavarjuk. A rétesrúdat óvatosan átcsúsztatjuk az olajjal megkent sütőlemezre, ezután a másik rétest ugyanígy elkészítjük. Mindkettő tetejét bekenjük kevés olajjal, és az előmelegített forró sütőben pirosra sütjük. Még melegen felszeleteljük, és desszertként tálaljuk.

Elkészítési ideje: kb. 60 perc

Tomi szelet

5 tojássárgáját 25 dkg cukorral, 10 evőkanál, forró vízzel kikeverünk fehéredésig, majd 25 dkg réteslisztet (amiben elkevertünk 1 teáskanál szódabikarbónát) keverünk hozzá. 5 tojásfehérjét felverünk kemény habbá, óvatosan összekeverjük a sárga masszával. Kizsírozott, sütőpapírral bélelt tepsiben sütjük, mint a piskótát.

Krém a tetejére: 20 dkg vajat 20 dkg cukorral kikavarunk, 10 dkg darált diót és kevés rumot vagy rumaromát adunk hozzá. 2 dl tejben 2 evőkanál lisztet sűrűre főzünk. Ha kihűlt, a vajas krémhez keverjük. Ezt a krémet a kihűlt tésztára simítjuk.

Máz: 10 dkg csokoládét megolvasztunk, és a habra csorgatjuk.

Ha nem akarunk csokit, lehet szóró cukorral is megszórni, vagy csokireszelékkel, esetleg darált dióval meghinteni vékonyan.

Trüffel torta

A szilveszteri, újévi asztal méltó gyöngyszeme, finomsága.

Hozzávalók: a tortalaphoz: 9 tojás, 16 dkg kristálycukor, 7 dkg liszt, 17 dkg pörkölt, darált mogyoró, 8 dkg olvasztott csokoládé, fél csomag sütőpor.

Krémhez: 52 dkg csokoládé és 6 dl tejszín.

Trüffel golyóhoz: 1/2 dl tejszín, 10 dkg tortabevonó csokoládé, csokimorzsa vagy tortadara.
A tojások sárgáját és fehérjét különválasztjuk. Először a sárgáját verjük fel, majd a cukor hozzáadásával a fehérjét.
A megolvasztott csokoládét hozzákeverjük a sárgájához. A csokis tojássárgájába beleforgatjuk a fehérjehabot, majd elkeverjük benne a liszttel elkevert sütőport, és a mogyorót. 16 szeletes tortakarikában kb. 180 fokon kisütjük. Amikor kihűl a tortalap, három lapba vágjuk.
A krémhez a tejszínt és a csokoládét rotyogásig felforraljuk, majd lehűtjük. Ha kihűlt, habverővel verve kikeverjük, és a tortát megtöltjük. A külsejére is hagyunk Trüffel krémet, azt is bevonjuk vele.
A tetejére halmokat spriccelhetünk, valamint minden szelet tetejére 1-1 trüffelgolyó kerül, melynek elkészítési módja: felmelegített tejszínben a csokoládét olvadásig kevergetjük, és ha kihűlt, hűtőben kb. félóráig dermesztjük. Hideg vízbe mártott kézzel kis golyókat formázunk és csokimorzsában meghempergetjük. (A golyó készítésénél gyorsan kell dolgozni, mert a kezünk melegétől olvad a golyó.)
Vigyázzatok, mert a tejszínes tortát nem lehet hetekig tárolni, azt kell legutoljára elkészíteni, és 1-2 nap alatt elfogyasztani, mert gyorsan romló eledel. De különben sem áll el sokáig, mert isteni finom, és akit egyszer megérint az íz, nem tud neki ellenállni.
Tetejére tehetünk tűzijátékot, nagyobb cukrászdákban, kellékboltokban lehet kapni.

Tölcsérkék, habbal

25 deka cukrot 1 óráig keverünk 5 tojásfehérjével. Belevegyítjük az 5 tojássárgáját és 20 deka lisztet. Jól elkeverjük és kikent tepsibe - jó messze egymástól - kávéskanállal kerek lapocskákat kenünk. Megsütjük, és késsel még melegen egyenként leszedjük, és főzőkanál nyelén tölcséralakra formáljuk őket. A tepsit ez alatt még bent hagyjuk a sütőben, mert ha kihűl a tészta, akkor nem formálható. Mikor a tölcsérkék kihűltek, csokoládémázba mártjuk őket. Cukros tejszínhabbal megtöltve tálaljuk

Tepertős-lekváros bukta

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 4 dkg élesztő, 1-1 dl tej és tejföl, 15 dkg margarin, 35 dkg tepertő, 4 ek. rum, 1 ek. só, 10 dkg szilvalekvár, 1 tojás (a kenéshez)
Az élesztőt a tejben felfuttatjuk, majd a többi hozzávalóval - a tepertő kivételével - összegyúrjuk, és jól kidolgozzuk.
Vékonyra nyújtjuk, és megkenjük a ledarált tepertővel. Összehajtogatjuk, és elnyújtjuk. Ezt háromszor megismételjük, közben 20-20 percig pihentetjük. Végül megint kinyújtjuk a tésztát, és 8X8 cm-es kockákra vágjuk. A kockákat megkenjük szilvalekvárral, és félbehajtva tepsibe tesszük, majd a tetejüket megkenjük a felvert tojással. Előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük.

Tiramisu 1.

Hozzávalók a tésztához: 3 tojás, 9 dkg cukor, 3 evőkanál víz, 9 dkg liszt, fél csomag sütőpor. (Ha lustábbak vagyunk, használhatunk 1 doboz babapiskótát.)
A krémhez 1 doboz Azuro krémsajt vagy Mascarpone, 5 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, rum vagy Amaretto likőr, 1 tojás, 2 evőkanál méz szükséges.
A locsolóoldathoz: erős feketekávé, rum. Tetejére kakaópor (nem cukrozott).
Elkészítjük a tésztát. A tojások sárgáját a cukorral jól kikeverjük, majd egyenként hozzáadunk 3 evőkanál vizet, hozzákeverjük a sütőporral elkevert lisztet, végül a tojások felvert habját. Megsütjük.
A krém készítése: a tojássárgát a vaníliás cukorral és a cukorral elkeverjük. Hozzáadjuk a krémsajtot, a mézet, a rumot, jól elkeverjük, és végül a tojáshabbal lazítjuk.

A piskótát lerakjuk, feketekávé és rum keverékével meglocsoljuk, és rákenjük a krémet. Rétegezhetjük is; alulról felfelé: tészta, krém, tészta, krém.
A tetejét kakaóporral megszórjuk (teaszűrővel legegyszerűbb a terítés).

Tiramisu 2.

Hozzávalók: 1 kész piskótalap, 2 dl tejszín, 9 tojás sárgája, 10 dkg porcukor, 1/2 dl rum, 30 dkg mascarpone sajt, kevés zselatin, 2 dl hideg kávé, kakaópor a díszítéshez
Elkészítése: A tejszínt hideg tálban sűrű, kemény habbá verjük. A tojássárgáját porcukorral habverővel fehéredésig keverjük (elektromos habverővel), majd a rum következik (ezt kézi habverővel keverjük bele). Hozzáadjuk a sajtot, majd a felvert tejszínt és végül a feloldott zselatint öntjük hozzá.
A piskótalapot az edény formájára vágjuk, és kávéval meglocsoljuk, de ne áztassuk el. Ráöntjük a krém kb. felét és elsimítjuk.
Erre rátesszük a következő tortalapot, ezt is meglocsoljuk (vagy inkább megspricceljük) kávéval, ráöntjük a maradék krémet, és kicsit megrázogatjuk, hogy a krém egyenletes legyen. Megszórjuk kakaóporral, és 12 órán át, hűtőben tároljuk, mert csak így lehet majd szépen szeletelni.

Tiramisu 3.

Hozzávalók: 2 csomag babapiskóta, 2 dl hideg feketekávé, 2 dl rum, 1/2 kg mascarpone sajt, 4 db tojás, 15 dkg porcukor, 2 mokkáskanál őrölt fahéj
A tojásokat felütjük, és szétválasztjuk. A fehérjét felverjük a porcukorral, majd belekeverjük a sajtot, a fahéjat és a tojássárgáját. A kávét és a rumot összekeverjük, és a babapiskótát megforgatjuk benne. Egy üvegtálba rétegenként felváltva beletesszük a piskótát és a krémet úgy, hogy alulra piskóta, felülre krém kerüljön. a tetejét megszórjuk (nem cukrozott) kakaóval. Egy napig hűtőszekrényben hagyjuk állni.

Tökös-mákos torta

Hozzávalók:
A tésztához: 30 dkg liszt, 20 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 1 csipet só, 1/2 citrom reszelt héja, 1/2 csomag vaniliás cukor.
A töltelékhez: 1 kg tök, 1 dl tej, 20 dkg kristálycukor, 25 dkg mák, 1 csomag vaníliás cukor, 1/2 citrom reszelt héja, 3 dkg mazsola, fahéj.
Elkészítés:
1. A lisztet a vajjal, a porcukorral, a tojássárgájával, valamint a sóval, a reszelt citromhéjjal, és a vaniliás cukorral, omlós tésztává dolgozzuk össze.
2. Egy tortaformát kibélelünk a tésztával, megszurkáljuk, elősütjük.
3. A legyalult tököt belekeverjük a felfőzött cukros tejbe a mákkal együtt. Hozzáadjuk a vaniliás cukrot, a reszelt citromhéjat, a mazsolát, és a fahéjat, majd az egészet lehűtjük.
4. Az elősütött tésztalapba öntjük a tölteléket, és a maradék tésztából készített fedőlappal a formát lezárjuk.
5. Tetejét megkenjük a felvert tojással.
160-180 fokos sütőben kb. 15-20 percig sütjük.
Felszeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk.

Töltelékes nápolyi

15 dkg cukrot megpirítunk, félrehúzzuk. 3 tojás sárgáját 20 dkg cukorral és 20 dkg vajjal kikeverjük; majd a pirított cukorral együtt kb. 8-10 percig főzzük állandó keverés mellett.
Kb. az ötödik perckor egy össz marék vagdaltdiót hozzáadunk, és azzal együtt főzzük és kevergetjük. Akkor jó, ha a kiskanálra kivett próba megkeményedés után nem karamellás. Ha túl keményre sikerül, egy tojás sárgáját kell még hozzá adnunk. Két ostyalap közé

(nagyobb élelmiszerekben kapható) töltjük, még melegen lenyomatjuk súllyal, hogy ne váljon le a teteje. Így marad egy éjszakára. Másnap szeleteljük.

Töltött kiflik

Hozzávalók: 12 db-hoz: 30 dkg liszt, 1 kk. só, 15 dkg margarin, 2,5 dkg élesztő, 2-3 ek. langyos víz, 3 tojás.

A töltelékhez: 1 közepes fej hagyma, 2 kk. olaj, 30 dkg darált sovány sertéshús, vagy sonka, 1-1 késhegynyi Vegeta es bors, 1 mk. mustár, 1 kk. liszt, 2 tojás, 1 dl tejföl. Tetejére 1 tojás.

A lisztet megsózzuk, es a vajjal elmorzsoljuk. Az élesztőt langyos vízben elkeverjük, a lisztbe ontjuk, majd a tojásokat is hozzáadjuk. Addig dagasztjuk, amíg közepesen kemény tésztát kapunk. Letakarva 30 percig kelesztjük. Ez alatt a hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, és az olajban üvegesre sütjük. A darált húst hozzáadjuk, kevergetve megpirítjuk, fűszerezzük. A lisztet a töltelékbe keverjük, es 1 dl vizet ontunk ra. 2-3 perc alatt zsírjára sutjuk, majd a tojásokkal elhabart tejfolt ráontjuk, es kocsonyásodásig sutjuk. Utána a tűzről lehúzzuk és hagyjuk kihűlni. Közben a tésztát két részre osztjuk es egyenként kb. 3 mm vastagságú, kerek lappá nyújtjuk, majd derelyevágóval 6-6 egyforma háromszögre szabjuk. A tojásos-húsos tölteléket egy csíkban a tesztara tesszük, es kifli formajura felcsavarjuk. Sütőpapírral belelt tepsibe tesszük, tetejét fölvert tojással megkenjük. Ezután 20-25 percig pihentetjük, majd újra megkenjük, végül 220 fokra előmelegített sütőben 10-12 percig sutjuk.

Túrófánk banánkrémmel

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 2 tojás, 20 dkg cukor, 25 dkg liszt, 1 dl tejföl, 10 dkg vaj, 2-3 dl olaj a sütéshez, 50 dkg banán,2 dl tejszín, 1 citrom, reszelt citromhéj

A túrót áttörjük. habosra kevert vajhoz egyenként hozzáadjuk a 2 tojást, majd a tejfölt, s a liszttel, cukorral, reszelt citromhéjjal összegyúrjuk. A banánt tejszínnel, kevés citromlével turmixoljuk, tálalásig hűtőben tároljuk. Az összegyúrt túrómasszát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Kerekre kiszaggatjuk, és forró olajban mindkét oldalát kisütjük.

Hideg banánkrémmel tálaljuk.

Túrógyűrű

Hozzávalók: 14 dkg tehéntúró, 1 dl tej, 1 tojás, 1 tojássárgája, 4 dkg vaj, 16 dkg liszt, 1 dkg élesztő, só, olaj a sütéshez.

Az élesztőt a tejben felfuttatjuk, az áttört túrót összedolgozzuk a tojással, a vajjal, a liszttel, pici sóval, végül a felfuttatott élesztőt is hozzáadjuk. Alaposan átgyúrjuk a tésztát, s fél órát állni hagyjuk. A pihentetett tésztát kinyújtjuk, és gyűrűket formálunk belőle. Forró olajban kisütjük, és még melegen meghintjük fahéjas porcukorral. Langyosan vagy hidegen is kitűnő.

Túrókrémek

<u>Málnás túrókrém</u>

30 dkg málnát jól megmosva szitán jól lecsepegtetünk. Közben 25 dkg édes, lédús tehéntúrót burgonyanyomón áttörünk egy porcelán vagy zománcozott tálba. Ezután 2 dl tejszínhabbal elkeverünk 5 dkg vaníliás porcukrot, és ezt habverővel simára keverjük a túróval. A felét talpas poharakba osztjuk el. Erre elosztjuk a málnát (egy keveset visszahagyunk a díszítésre), megszórjuk 5 dkg porcukorral és elosztjuk rajta egyenletesen a túrókrém másik részét. Elsimítjuk rajta és tetejét egy dl tejszínből felvert kissé megcukrozott habbal, és a visszamaradt málnával díszítjük. Hűtő- szekrénybe tesszük és jéghidegen tálaljuk, piskótaszeletet adva hozzá.

Megjegyzés: Ez a krém málna helyett eperrel vagy ribizlivel is készíthető azonos módon, ugyanolyan mennyiségű gyümölcsből. Készíthetjük nyáron egész kevés cukorszirupban főtt cseresznyével vagy meggyel is, jól lehűtve és kimagozva és rétegesen lerakva a gyümölccsel a túrókrémet.

Narancsos túrókrém

25 dkg édes, lédús tehéntúrót burgonyanyomón átpasszírozunk. Belereszelünk egy kevés narancs és citromhéját és hozzákeverjük az egész narancs megszűrt levét és egy kis citromlevet. Most 3 dl tejszínt habbá verünk, és ebbe 8 dkg porcukrot keverünk, majd 1/3 részét meghagyva a díszítéshez, a többit belekeverjük habverővel a túrókrémbe. A simára kevert túrókrém felét elosztjuk talpas poharakba, erre meghámozott és kisebb szeletkékre vágott narancsot rakunk, megszórjuk porcukorral (ízlés szerint egy-két csepp rummal is meglocsolhatjuk), és egyenletesen elosztjuk rajta a többi túrókrémet. Tetejét a visszahagyott tejszínhabbal díszítjük, kirakjuk narancs szeletkékkel, és hűtőszekrényben dermesztjük meg. Jéghidegen, piskótával tálaljuk.

Megjegyzés: A túrókrém ananászkonzervvel is készíthető vagy ízlés szerint vegyes gyümölcsökkel, illetve gyümölcsbefőttekkel, ízlés vagy idény szerint változtatva hozzá a gyümölcsféléket.

Túrórudi (óriás)

Hozzávaló: 1/2 kg tehéntúró, 2 dl tejföl, 10 dkg mazsola, 4 ek. cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 ek. zselatin, 1 citrom, 1 tábla tortabevonó, 2 ek. olaj

A túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a megmosott mazsolát, cukorral, vaníliás cukorral, pár csepp citromlével és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Két púpozott ek. zselatint 2 dl vízben felforralunk, amikor kissé kihűlt a túróhoz keverjük. Hideg vízzel kiöblített őzgerincformába öntjük, hűtőben megdermesztjük. Ezután a formát forró ízbe mártjuk, és egy megfelelő tálra borítjuk, visszatesszük a hűtőbe. A tortabevonót gőz fölött felolvasztjuk, két ek. olajat adunk hozzá, majd apránként a túróra öntjük, szépen elsimítjuk. Visszatesszük a hűtőbe, és amikor megszilárdult, szeletelhetjük.

Túrós csoda

Hozzávalók: 6 tojás, 40 dkg cukor, 2 dl tej, 1 dl étolaj, 2 teáskanál szódabikarbóna, 50 dkg félfogós liszt, baracklekvár, ízlés szerint, 75 dkg túró, 20 dkg porcukor, 2 vaníliás cukor, 1 nagy vagy 2 kisebb citrom leve és reszelt héja.

A 6 tojás sárgáját 40 dkg finomított kristálycukorral, tejjel, olajjal habosra keverem, a szódabikarbónával elkevert lisztet hozzáadom, végül a 6 tojás kemény habját lazán belekeverem a masszába. Papírral kibélelt tepsiben sütöm 3-4 fokozaton kb. 20 percig, mint a piskótát, tűpróbáig. Kihűlés után a tésztát kettévágjuk, baracklekvárral jó alaposan megkenjük; majd a következő krémet kenjük rá: a túrót a porcukorral, vaníliás cukorral elkeverjük, és a citrommal ízesítjük.

Rátesszük a tészta másik felét, porcukorral megszórjuk, másnap szeleteljük hosszúkásra. A mennyiség nagy tepsihez elegendő. Nagyon finom, egyszerű, kiadós.

Túrós fánk

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 0,5 kg túró, 5 db. tojás, 2 dl tej, 1 ek szódabikarbóna, 1 csomag vanília, csipet só

Mindezeket jól összekeverjük, és állni hagyjuk 10-15 percig. 1,5-2 literes lábosban 1 l olajat hevítünk, utána kis lángra vesszük és 2 ek. segítségével kis halmokat szaggatunk a masszából az olajba. Amikor a fánk alsó része pirosra sült, feljön az olaj tetejére, és magától átfordul. Amikor a másik fele is megsült kivesszük, lecsepegtetjük, és klf. lekvárral, vagy csoki krémmel tálaljuk.

Túrós kifli

Fél tojás nagyságú zsírt elkeverünk s egy egész tojással is még keverjük. Ha elvegyült, hozzá teszünk egy rendes nagyságú áttört tehéntúró csomót, egy kevés sót, egy-két kanál tejfelt s annyi lisztet, hogy kifliket formálhassunk belőle. Lisztezett deszkára teszünk mindig fél evőkanálnyit, kis kifliket formálunk belőle, s forró zsírban világos barnára kisütjük.

Túrós szelet áfonyahabbal

Piskótatésztához: 6 tojás, 12 dkg kristálycukor, 18 dkg liszt, 2 dkg sütőpor (én késh. szódabikarbonát használok), citromhéj.
Töltelék: 30 dkg áfonyadzsem (vagy ribizli-íz).
Túrókrém: 50 dkg túró, 50 dkg cukrozott tejszínhab, 5dkg vaníliás pudingpor (főzős), 4 dl tej.
Áfonyahab: 13 dkg áfonya, 20 dkg cukrozott tejszínhab, 1 cs vaníliás cukor.
A piskótát hagyományos módon elkészítjük. Sütőpapírral bélelt lemezre öntjük 2 cm vastagságban. Megsütjük. Az áttört túrót az elkészített pudinghoz adjuk. Ha kihűlt, összekeverjük a tejszínhabbal. A kihűlt piskótalapot vékonyan megkenjük áfonyadzsemmel (ribizli ízzel). Ráterítjük a túróhabot. Hűtőbe tesszük. Az áfonyát áttörjük, hozzáadjuk a felvert tejszínhabhoz. Felszeleteljük a süteményt és díszítjük az áfonyás habbal.
Ez az eredeti recept. Kevesebb tejszínnel is finom. Friss áfonya helyett málnával szoktam készíteni, de nagyon finom eper-, kivi-, kajszi habbal is. Vagy a friss áfonya helyett lekvárt is használtam már.

Túróval töltött fánk

Hozzávalók:
A tésztához: 30 dkg rétesliszt, 1 zacskó szárított élesztő, 1 evőkanál porcukor, 2 dl tej, 3 dkg vaj, 1 tojás sárgája, csipetnyi só;
A töltelékhez: 25 dkg tehéntúró, 10 dkg mazsola, 1 evőkanál porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 2 tojás sárgája;
A tepsi kikenéséhez: kevés vaj.
1 dl tejbe belekeverjük az élesztőt és a cukrot, majd letakarva felfuttatjuk. Mély tálba szórjuk a lisztet, a közepébe öntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgát, a sót, a vajat, és annyi tejjel dagasztjuk be a tésztát, hogy közepesen kemény legyen.
Tiszta ruhával letakarva duplájára kelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Nagy fánk- vagy pogácsaszaggatóval (esetleg vizespohárral) kiszaggatjuk. Ezután még 10 percig hagyjuk kelni. Közben elkészítjük a tölteléket: az áttört túrót összekeverjük a tojássárgákkal, a megtisztított mazsolával, a porcukorral és a vaníliás cukorral. Mindegyik tésztadarab közepére teszünk egy kis tölteléket, majd félbehajtjuk, s a széleit körben jól összenyomva ívesre formáljuk. Az ily módon kapott félköröket kivajazott tepsibe, egymástól kb. 2 cm távolságra helyezzük, és az előmelegített, forró sütőben 10 percig erős lángon sütjük. Ezután a lángot mérsékeljük, és addig sütjük, amíg a fánk szép piros nem lesz.

Túrómorzsa

50 dkg áttört tehéntúrót elkeverünk 4 tojássárgájával és annyi tejföllel, hogy krémszerű legyen. Azután pár kanál lisztet keverünk hozzá és a tojások felvert habját. Kissé megsózzuk, és forró zsírba téve ugyanúgy készítjük el, mint a többi morzsát. Cukrot, morzsát ízlés szerint teszünk hozzá.
Tehát az eredeti "Kaiser Schmarn" darából és lisztből készül, de nagyon finom, és gyorsabban elkészíthető csak lisztből:

És ez már saját - jól bevált tapasztalat- (ha gyerekeink döntenek, a menü palacsinta vagy smarni) Liszt, tojássárga, cukor, tej, kevés szóda, vaniliás cukor, narancs- vagy citromhéj, csipet só elegyéből sűrű, a szokottnál kicsit tojásosabb és édesebb palacsintatésztát keverünk, legvégül belevegyítjük a tojásfehérjék keményre vert habját. Olajon kellően nagy teflon serpenyőben sütjük, hogy legyen helyünk falapáttal forgatni, apróra vagdalni. Nem szabad otthagyni, hogy egyenletesen piruljon
Még egy trükk: mikor már majdnem kész nyakon öntöm egy kis narancsszörppel, úgy sütöm pirosra.
Nem baj, ha nem teljesen friss a tej, akkor is sikerül!
Azonnal tálaljuk, később se rossz, de elveszti a légiességét.
Porcukorral, szilvalekvárral kínáljuk, (de én kristálycukorral szeretem a legjobban).

Túrós pogácsa
25 dkg margarint elmorzsolunk 30 dkg liszttel, és összegyúrjuk 25 dkg túróval és 1 kiskanál sóval. Hűtőbe tesszük, hogy összeálljon, majd kiszaggatjuk és kisütjük.

Ü

Üdítős süti
Nagy tepsihez való adag.
6 tojás sárgáját 6 evőkanál kristálycukorral kikeverjük. Hozzáadunk 5 evőkanál réteslisztet (melybe elkevertünk 1 csomag sütőport), 3 evőkanál kakaót, 1 dl étolajat és a tojások felvert habját. Lassú tűzön sütjük (mint a piskótát).
Krém: 50 dkg tehéntúrót kikeverünk 20 dkg Ráma margarinnal és 20 dkg cukorral. A kihűlt tésztatetejére kenjük.
Teteje: 7 dl szénsavas narancsos üdítőt (Fanta) 2 csomag vaníliás pudinggal és 2 evőkanál cukorral sűrűre főzzük. Kihűtjük, néha megkeverjük. Ha kihűlt, a krém tetejére simítjuk. Pár órára hűtőszekrénybe tesszük, majd hosszúkás szeletekre szeleteljük.
Megjegyzések: Fanta narancs helyett használhatunk kiwi, málna, kóla, üdítőket is. A kólás tetejűnek a lapja sárga, kakaó nem kerül bele, annyival több liszt kell a tésztába. A túrókrém tetejére lehet szeletelni hajszál vékony kivit, és arra rátenni azt a zselés krémet. Az is finom, de nálunk legjobban bevált a narancsos Fantás ízesítésű. Ez a süti csak pár napig áll el, de nem is kell sokáig dugdosni, mert nálunk a másnapot sem igazán szokta megérni. Tuti a siker!

V

Vajas csokoládékrém
4 tojás sárgáját elkeverünk habüstben 16 deka porcukorral és 1/2 csomag Váncza-vanilincukorral. Vízgőz felett sűrűre főzzük fél pohár tej hozzáöntésével. Kihűlésig keverjük, azután 2 szelet finomra reszelt csokoládét és 10 deka habosra kikevert vajat keverünk hozzá.

Vajas pachlava (örmény)
Hozzávalók
A tésztához: 75 dkg liszt, 18 dkg margarin, 2 tojás, 35 g élesztő, 2 dl víz
A töltelékhez: 50 dkg dió, 50 dkg kristálycukor, 5 g fahéj
A kenéshez: 2 tojássárgája
Az öntethez: 11 dkg olvasztott margarin, 175 g méz

Az edénybe vízben feloldott élesztőt teszünk, hozzáadjuk a tojást, és alaposan összedolgozzuk. Állandó keverés mellett apránként hozzáadjuk a lisztet, majd olvasztott margarint teszünk bele, és jól eldolgozzuk a keveréket, majd meleg helyen 1-1,5 óráig kelesztjük. A töltelékhez ledaráljuk a diót, összevegyítjük a kristálycukorral és fahéjjal. A tésztát deszkára borítjuk, kettéosztjuk, és 1,5-2 mm vastagságúra nyújtjuk. Ezután az első réteget kikent tepsibe helyezzük, rátesszük a tölteléket (körülbelül 3 mm), ezt letakarjuk a másik réteggel, a tészta széleit becsípjük és összehajtjuk. A tészta tetejét megkenjük a tojássárgájával, majd a tésztát késsel rombusz alakúra bevágjuk.
Tíz perccel a sütés után kivesszük a pachlavát, és a bevágások vonalán leöntjük az olvasztott margarinnal, és újra 35-40 percre a sütőbe tesszük. Ezután a tepsit kivesszük, és a süteményt a bevágások vonalán leöntjük mézzel, majd szeletekre vágjuk.

Vajas pogácsa
10 dkg lisztet annyi habtejszínnel, amennyit fölvesz, vagy édes tejföllel és kis sóval összekeverünk és abból nem nagyon kemény tésztát készítünk. Most 14 dkg vajat kevés liszttel összegyúrunk, a kinyújtott tészta közepére tesszük, összehajtogatjuk, és pihenni hagyjuk. Félóra mulva kinyújtjuk, ismét hajtogatjuk, s megint félóráig hideg helyen pihentetjük.
Harmadszori hajtogatás után ujjnyi vastagságura kinyújtjuk, igy kinyújtva megint hideg helyen pihenni hagyjuk. Ha már jó hideg, kerek kis pogácsákat szúrunk ki belőle, tojássárgával bekenjük (csak a tetejét) és forró sütőben kisütjük.

Vaníliakrém képviselőfánkhoz
10 perc
Nehézség: 1
Hozzávalók: 3 egész tojás, 8 dkg liszt, 15 dkg cukor, 5 dl tej, 1 rúd vanília, fél gáztepsinyi, megsütött képviselőfánk.
4 dl tejet felforralok a vaníliarúddal együtt. A maradék tejet, a tojássárgáját, a cukrot és a lisztet habosra keverem, ezután a forrásban lévő tejhez öntöm és állandó keverés közben sűrűre főzöm. (A vaníliarudat kidobom belőle.) A tűzről levéve beleforgatom a tojásfehérjéből vert kemény habot és hagyom kihűlni.

Vaníliás táska (Nagy adag)
Összegyúrunk 35 deka finomlisztet egy csomag (25 deka) margarinnal. :35 deka porcukorral, egy csomag vaníliás cukorral, három egész tojással, egy csipet sóval, 75 deka liszttel meg egy kevés tejben megfuttatott, két deka élesztővel, és legalább egy óráig pihentetjük. Kb. 2 mm vastagra nyújtjuk, és derelyemetszővel 3-4 ujjnyi széles és hosszú négyzetekre szabjuk.
Habbá verjük három tojás fehérjét, elkeverjük 20 deka porcukorral, 20 deka darált dióval meg két evőkanál kakaóval, és minden tésztakockára rakunk belőle egy halommal. A tészta két átellenes csücskét összefogjuk, esetleg fogpiszkálóval vagy hosszúkásra vágott mandulával összetűzhetjük. Tetejét tojássárgával kenjük, és a forró sütőben szép pirosra sütjük. Ha fogpiszkálóval tűztük meg, még melegen kihúzzuk belőle.

Váratlan vendég krém
1 l tejből és 10 dkg búzadarából tejbegrízt főzünk.
3 tojás sárgáját 15 dkg cukorral, 1 cs. vaniliás cukorral habosra keverünk, és a forró tejbegrízt hozzáadjuk. A tojások fehérjét felverjük, és óvatosan beleforgatjuk a tojásos tejbegrízbe. Ízesíthetjük citromhéjjal vagy narancshéjjal. A krémet poharakba töltjük, és rétegezhetjük gyümölccsel is.
Nagyon finom könnyű krémet kapunk.

Vargabéles

Hozzávalók: 3 csomag réteslap, 1 kg túró, 500 g vaj, 400 g porcukor, 600 g finommetélt, 10 db tojás, 1 db citrom 1 rúd vanília,1 l tejföl

Elkészítés: A finommetéltet enyhén sós vízben kifőzzük, lehűtjük, leszűrjük, és felhasználásig félretesszük. A tejfölt előző nap tiszta konyharuhába tesszük, kb. 24 óráig felkötve tartjuk, hogy a savó kicsepegjen belőle. A túrót szitán áttörjük. Keverőedénybe tesszük a vajat, tojássárgájával és porcukorral elkeverjük, hozzáadjuk a túrót és a lecsurgatott tejfölt. Reszelt citromhéjjal, mazsolával és vaníliával ízesítjük. Belekeverjük a kifőtt finommetéltet, végül hozzáadjuk a porcukorral keményre felvert tojásfehérjét. Az egészet lazán összekeverjük. Megfelelő nagyságú tepsit vajjal kikenünk, a fele mennyiségű réteslappal kibéleljük, olvasztott vajjal meglocsoljuk. A masszát belehelyezzük, és a visszamaradt réteslappal a tetejét befedjük. Olvasztott vajjal meglocsoljuk, és középmeleg sütőben 25-30 perc alatt szép pirosra sütjük. Tálaláskor a tetejét vaníliás porcukorral meghintjük.

Verdens beste. (A világon a legjobb.)

Hozzávalók. 12,5 dkg Ráma margarin, 12,5 dkg cukor, 12,5 dkg liszt, 4 tojás,3 ek. tej, 2 kk. sütőpor, 1 cs vaniliás cukor.

A cukrot a margarinnal, a tojások sárgájával habosra keverjük. Hozzáadjuk a tejet, a vaniliás cukrot, a sütőporral elkevert lisztet. Ezt a sárga masszát, egy sütőpapírral kibélelt nagy tepsibe kenjük (elég vékony réteget kapunk.)

A tojások fehérjét felverjük habbá, és közben 20 dkg kristálycukrot is hozzáadunk. Ezt a tojáshabot a nyers sárga tésztára kenjük egyenletesen.

A sutot előmelegítjuk 160 fokra. (Gáznál talán a legalacsonyabb fokozat.) Nagyon fontos a sütése. Ha túl meleg, akkor előbb barnul meg a teteje, mint ahogy megsül az alja, ha túl alacsony, akkor nem sül meg. Kb. 30 percig sutjuk. Akkor jó, amikor a teteje kezd egy kicsit rózsaszínűvé válni. Papírral együtt kicsúsztatjuk a tepsiből a gyúródeszkára és kettévágjuk közepén (függőlegesen). Előtte pár percig hagyjuk egy kicsit hűlni. Az egyik lapot egy tálcára tesszük úgy, hogy valami lapos eszközzel, pl. palacsintaforgatóval vagy hosszú késsel elválasztjuk a papírtól, és óvatosan áttesszük a tálcára vagy tálra. Óvatosan bánjunk vele, mert törékeny a teteje.

Az eredeti recept szerint, sárga főzött vaníliakrémmel töltjük, de főzés nélküli (Aranka) krémporból készült krémmel töltve is ugyanolyan finom.

A vaníliakrém tetejére helyezzük a másik lapot. Nagyon különleges, légiesen könnyű sütemény, több rétegű, mert látszik benne a sárga tészta, a fehér habréteg, a sárga krém és az újabb tésztaréteg. Találáskor csak egyszerüen a tortalapáttal levágunk belőle egy darabot.

Vizes piskóta

Hozzávalók: 4 tojás, 21 dkg cukor, 4 ek. víz, 17 dkg liszt

A tojássárgákat elkeverjük a cukorral, 4 ek vízzel és a liszttel, géppel 2-3 percig keverjük. Ha a tészta már könnyű, laza - akkor óvatosan elvegyítjük a tojások fehérjéből vert kemény habbal. Sütőpapírral bélelt / kikent, lisztezett (csak az alján!!!) tepsiben megsütjük.

Vulkánpuding:

6 tojásfehérjéből - 15 deka porcukor lassú hozzáadásával - kemény habot verünk. Belekeverünk egyenként 6 tojássárgáját, aztán kanalanként 8 deka reszelt csokoládét és 15 deka őrölt mandulát. Kikent meghintett puding formában 3/4-1 óráig gőzben főzzük.

Kiborítva tejszínhabbal körítjük, a közepén levő lyukba pár darab - rumba mártott - cukrot teszünk és ezeket meggyújtva tálaljuk.

ZS

Zselés puding

90 perc
Nehézség: 2
Hozzávalók: 1 zacskó citromízű pudingpor, fél liter tej, 15 dkg cukor, 1 zacskó málna- vagy eper ízű gyümölcskocsonya-por, 2 dl tejszín.
A pudingot az előírás szerint elkészítem, a gyümölcskocsonyaporból pedig megfőzöm a zselét. Hagyom langyosra hűlni, majd egy mély fagylaltos kehely aljára teszek egy vékony réteg pudingot és megdermesztem a hűtőszekrényben. Ezután ráöntöm az ugyancsak vékony réteg zselét. Ha ez is megdermedt, pudinggal folytatom egészen addig, amíg csak el nem fogynak a hozzávalók. Legalább fél napig hűtöm. Tejszínhabbal feldíszítve kínálom.

Zselés ribizli torta (10 szelet)

Hozzávalók a tésztához: 3 db tojás, 6 dkg búzaliszt, 2 evőkanál víz, 6-8 db Polisett, 1 kávéskanál Ráma margarin, késhegynyi sütőpor
Hozzávalók a krémhez: 1 csomag vaníliaízű pudingpor, 3 dl zsírszegény tej, 6-7 db Polisett, 50 dkg ribizli, 1,5 dl víz, 3 kávéskanál zselatinpor
Elkészítés: A piskótát a málnatortánál leírtak szerint készítjük el. Amikor a tészta kihűlt, ráöntjük a pudingporral készített vaníliakrémet és megszórjuk a ribizli szemekkel. Közben a zselatinport leöntjük a hideg vízzel, majd 10-15 perces pihentetés után addig melegítjük, amíg a zselatin feloldódik. A maradék ribizlit szitán áttörjük, 2-3 szem Polisettel ízesítjük, és a kihűlt zselatinos vízhez keverjük. Ráöntjük a gyümölcsre, majd hűtőszekrényben megdermesztjük. Forró vízbe mártott késsel vágjuk egyenletes szeletekre. Ízlés szerint bármilyen gyümölccsel elkészíthető.
1 szelet energiatartalma összesen: 395 kJ (94 kcal)
Szénhidráttartalma összesen: 13 g

Zserbó

2 dkg élesztőt langyos tejben 1 kiskanál cukorral felfuttatunk. 35 dkg lisztet 20 dkg margarinnal vagy 10 dkg zsírral elmorzsolunk, hozzáöntjük a megkelt élesztőt, 5 dkg cukrot, 1 tojást és jól összedolgozzuk.
A tésztát három egyenlő részre osztjuk. Mindegyik lapot 35X25cm-es nagyságú sütőlemez méretére nyújtjuk. Az első lapot beletesszük a tepsibe, lekvárral megkenjük, és meghintjük porcukorral kevert darált dióval. Ráhelyezzük a másik lapot, és hasonlóképpen kenjük és szórjuk meg, majd a harmadik lappal befedjük. A tésztát villával megszurkáljuk, és 1 órát kelesztjük.
Sütés után 10 dkg olvasztott csokival vonjuk be a tetejét.