HÁZIAS *konyha*

ÉDES ÉS SÓS HÁZI SÜTEMÉNYEK



from Totya to you

MAGNUSZ



Első kiadás
- Wexy-Nova Kft., 2011

Borító: © Wexy-Nova Kft.
Szöveg: Rózsa Klára, 2011

ISBN 978 615 5042 45 4

Kiadja: Wexy-Nova Kft., Debrecen, 2011
A kiadásért felelős: A Wexy-Nova Kft. ügyvezető igazgatója

Nyomdai kivitelezés:
Arrabona Print Csoport – Print Invest Magyarország Kft. – Győr, 2011
Felelős vezető: Ványik László

from Totya to you

HÁZIAS *konyha*

ÉDES ÉS SÓS HÁZI SÜTEMÉNYEK



from Totya to you

Epres-ribizlis szelet

Hozzávalók:
1 bögre ribizli,
1 bögre eper,
fél bögre kókuszreszelék,
20 dkg margarin,
1 bögre cukor,
2 csomag vaníliás cukor,
2 tojás,
1 bögre kefir,
2 bögre finomliszt,
fél csomag sütőpor,
1 teáskanál szódabikarbóna.

A tetejére:
vaníliás porcukor.

1 A gyümölcsöket megmossuk, a ribizlit leszemezzük, az epret felaprózzuk.

2 A margarint a cukorral, vaníliás cukorral simára keverjük. Eldolgozzuk benne a tojást, a kefirt, a szódabikarbónával és sütőporral elvegyített lisztet, majd a kókuszreszeléket.

3 Legvégül óvatosan beleforgatjuk a ribizlit és az epret.

4 A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk.

5 Előmelegített sütőben, 180 °C-on kb. 25-30 perc alatt aranyszínűre sütjük.

6 Amikor teljesen kihűlt a tészta, a tetejét vaníliás porcukorral megszórjuk, és tetszőlegesen szeletelve tálaljuk.



from Totya to you


from Totya to you



Csokoládés-mogyorós kocka

Hozzávalók:
6 tojásfehérje,
6 evőkanál cukor,
2 evőkanál liszt,
fél csomag sütőpor,
15 dkg darált mogyoró,
1 evőkanál olaj,
kb. 1 kis üveg mogyorókrém,
kevés tej,
15 dkg háztartási keksz.

A krémhez:
6 tojássárgája,
25 dkg cukor,
5 dl tej,
1 csomag vaníliás pudingpor,
3 evőkanál liszt,
10 dkg csokoládé,
25 dkg margarin.

A díszítéshez:
2 dl habtejszín,
kakaópor.

1 A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá felverjük. Laza mozdulatokkal folyamatosan beledolgozzuk a cukrot, a sütőporral elvegyített lisztet, a darált mogyorót, és óvatosan belecsurgatjuk az olajat.

2 Az így kapott masszát egy közepes méretű tepsibe simítjuk, majd előmelegített sütőben, 180 °C-on megsütjük.

3 Közben a krémhez atojássárgáját habosra keverjük a cukorral, néhány evőkanál tejjel, majd a pudingporral és a liszttel simára dolgozzuk, és a felforrósított többi tejhez adva krémet főzünk belőle.

4 Kettéosztjuk, az egyik felébe belekeverjük a megolvasztott csokoládét, majd langyosra hűtjük.

5 A felhabosított margarin egyik felét a sárga, másik felét a csokis krémbe vegyítjük.

6 A tésztát megkenjük a mogyorókrémmel.

7 Rásimítjuk a sárga krémet, ezt beborítjuk tejbe mártogatott háztartási keksszel.

8 Ráegyengetjük a csokis krémet, a tetejére pedig a tejszínből felvert kemény habot kenjük. Fogyasztásig hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

9 Kockákra vágjuk, kakaóporral mintát szórunk rá, és süteményestálra rendezve kínáljuk.

from Totya to you


from Totya to you



Havas patkók

Hozzávalók:
12,5 dkg margarin,
10 dkg porcukor,
2 tojás,
25 dkg liszt,
12 dkg kókuszreszelék,
10 dkg sűrű lekvár
(bármilyen ízesítésű
megfelel).

A tetejére:
5 dkg kókuszreszelék,
10 dkg fehér
csokoládé.

1 A margarint kisebb darabokra vágjuk, és szobahőmérsékleten puhulni hagyjuk.

2 Ezután a porcukorral habosra keverjük, majd egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Végül beleforgatjuk a lisztet és a kókuszreszeléket.

3 Az így kapott ragacsos masszát csillagcsöves nyomózsákba töltjük.

4 A tepsibe 8 cm hosszú csíkokat nyomunk, és patkó formájúra behajtjuk.

5 Előmelegített sütőben, 180 °C-on kb. 10 perc alatt megsütjük.

6 A kihűlt patkók felének alját lekvárral megkenjük, majd kettőt-kettőt összeragasztunk.

7 A fehér csokoládét gőz fölött megolvasztjuk. Egy ecsettel a patkók tetejére kenjük, majd megszórjuk kókuszreszelékkel.




from Totya to you

Lajcsi szelet

Hozzávalók:
2 tojás,
3 evőkanál méz,
15 dkg kristálycukor,
15 dkg margarin,
2 evőkanál kakaópor,
45 dkg liszt,
1 csomag sütőpor.

A töltelékhez:
20 dkg margarin,
1 csomag vaníliás puding,
1 csomag puncsízű puding,
8 dl tej,
25 dkg porcukor.

A tetejére:
1 tábla tortabevonó,
1 evőkanál olaj.

1 A tojást, a mézet és a kristálycukrot a margarinnal gőz fölött simára dolgozzuk.

2 A tűzről levéve hozzáadjuk a kakaót, a lisztet és a sütőport.

3 Az így kapott tésztát három részre osztjuk, és fél cm vastagságú lapokra nyújtjuk, majd a lapokat kisütjük.

4 A pudingokat külön-külön 4-4 dl tejjel sűrűre főzzük, és hagyjuk kihűlni.

5 A margarint a porcukorral habosra keverjük, és a kihűlt pudingokhoz adjuk fele-fele arányban.

6 A krémmel megtöltjük a lapokat úgy, hogy alulra a puncsréteg, felülre a vaníliaréteg kerüljön.

7 A tortabevonót gőz fölött megolvasztjuk, és hozzáadjuk az olajat.

8 Ezzel vonjuk be a sütemény tetejét. Vizes késsel szeleteljük.



from Totya to you


from Totya to you

Sakktábla keksz

Hozzávalók:
20 dkg margarin,
15 dkg cukor,
1 csomag vaníliás cukor,
1 tojás,
1 narancs reszelt héja,
35 dkg liszt,
1 csipet só,
5 dkg darált mogyoró,
2 evőkanál kakaópor,
1 tojásfehérje.

1 A margarint a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojást, a narancs reszelt héját, végül a lisztet és a sót. Jól összedolgozzuk, majd a tészta felébe beleszórjuk a darált mogyorót és a kakaót. Ezt is alaposan összegyúrjuk.

2 A kakaós részből vegyünk el annyit, hogy a világos és a sötét adag egyforma legyen, a többit tegyük félre.

3 Mindkét tésztát kb. fél centi vastag, keskeny, hosszú téglalapra kinyújtjuk, és egy órára hűtőbe tesszük, hogy megszilárduljon.

4 Ezután az egyik tetejét felvert tojásfehérjével kicsit megnedvesítjük, hogy jól tapadjon. Ráfordítjuk a másikat, és a széleket egyenesre igazítjuk.

5 Hosszában három egyforma darabra vágjuk, és tojásfehérjével megkenve, felváltva egymásra rétegezzük a világos és a sötét színt.

6 Megint lehűtjük. Aztán keresztben kettévágjuk, és az ellentétes színeket fehérjével megkenve egymásra illesztjük.

7 A kimaradt tésztát akkorára nyújtjuk, hogy körbe tudjuk vele tekerni a süteményt.

8 A tésztát 5 mm vastagságú szeletekre vágjuk, és sütőpapírral bélelt tepsibe téve, előmelegített sütőben, 180 °C-on kb. 10 perc alatt megsütjük.

from Totya to you


from Totya to you

Méteres kalács

Hozzávalók:
4 tojás,
25 dkg porcukor,
10 evőkanál víz,
7 evőkanál étolaj,
25 dkg liszt,
1 csomag sütőpor,
2 evőkanál kakaó.

A krémhez:
2 csomag puncsízű pudingpor,
8 dl tej,
25 dkg margarin,
20 dkg porcukor.

A mázhoz:
10 dkg ét tortabevonó,
1 evőkanál olaj.

1 A tojások sárgáját simára kavarjuk a porcukorral, majd részletekben hozzáadjuk a meleg vizet és az olajat, a sütőporral elkevert lisztet, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét.

2 A masszát kétfelé osztjuk, az egyik felébe még két evőkanál kakaót és egy evőkanál meleg vizet keverünk. Két nagy (28 cm hosszú) kikent őzgerincforma közül az egyikbe a sárga, a másikba a barna tésztát öntjük, és előmelegített forró sütőbe toljuk. Sütés közben a hőmérsékletet mérsékeljük, ha a teteje erősebben sül, alufóliával letakarjuk.

3 Amikor a tészta megsült, deszkára borítjuk, és ha kihűlt, ujjnyi vastagra szeleteljük.

4 A krémhez simára összedolgozzuk a pudingport a tejjel, felfőzzük, kihűtjük, majd a cukorral felhabosított margarinnal összekeverjük.

5 A krémmel egy barna szelet tésztához egy sárgát ragasztunk, majd újra krém, barna tészta, krém, sárga tészta, és így tovább következik.

6 A vízfürdőn megolvasztott és olajjal elkevert csokoládéval bevonjuk, hűtőszekrénybe tesszük, s végül ferdén szeletelve kínáljuk.

from Totya to you


from Totya to you

Boci tészta

Hozzávalók:
2 bögre liszt,
1 bögre cukor,
1 bögre kefir,
fél bögre olaj,
2 tojás,
1 csomag szalalkáli,
3 evőkanál kakaópor,
vaj és liszt a tepsi kikenéséhez.

A tetejére:
porcukor,
vagy tortabevonó.

1 A tojásokat habosra dolgozzuk a cukorral, majd apránként hozzáadjuk a szalalkálival elkevert lisztet, az olajat, végül a kefirt.

2 A tészta egyik felébe belekeverjük a kakaóport, a másik felét pedig világosan hagyjuk.

3 Egy tepsit kivajazunk, kilisztezünk, majd a világos és sötét tésztából felváltva, evőkanállal nagyjából egyenlő távolságban egy-egy halmot rakunk.

4 Ezután egy késsel határozott mozdulatokkal csigavonalban széthúzzuk a halmokat. Így a tészta egyenletesen csíkossá válik, de mégsem keveredik túlzottan össze a két szín.

5 Előmelegített sütőbe toljuk, és kb. 180 °C-on tűpróbáig sütjük.

6 Tetejét megszórhatjuk porcukorral, vagy díszíthetjük olvasztott csokoládéval.





from Totya to you

Gesztenyekrémes alagút



Hozzávalók:
6 tojás,
12 dkg kristálycukor,
15 dkg liszt,
1 kávéskanál sütőpor.

A krémhez:
10 dkg margarin,
10 dkg porcukor,
1 csomag vaníliás pudingpor,
4 dl tej,
15 dkg gesztenyemassza.

A töltelékhez:
35 dkg gesztenyemassza.

A tetejére:
20 dkg ét tortabevonó,
1 evőkanál olaj,
dekor csokoládéőrlemény.

1 A tojásokat szétválasztjuk, a sütőt 180 °C-ra előmelegítjük, egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk.

2 A sárgáját habosra keverjük a cukor felével, hozzáadjuk a sütőporral elvegyített lisztet, végül óvatosan belekeverjük a maradék cukorral kemény habbá felvert fehérjét.

3 Nagy tepsibe öntjük, a sütőpapíron egyenletesen eloszlatjuk. Kb. 15 perc alatt megsütjük, és még melegen feltekerjük.

4 A krémhez a margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a gesztenyemasszát. A vaníliás pudingport néhány evőkanál tejjel simára keverjük, hozzáöntjük a többi tejhez, és sűrűre főzzük. Ezután langyosra hűtjük, és a krémhez adjuk.

5 A piskótalapot kiterítjük, levesszük róla a sütőpapírt, majd a krémmel egyenletesen megkenjük. A gesztenyemasszát a tészta hosszának megfelelően elnyújtjuk, ráhelyezzük a megkent piskóta szélére, és óvatosan felcsavarjuk. Hűtőbe tesszük.

6 Gőz fölött a csokoládét megolvasztjuk, az olajjal elkeverjük, majd bevonjuk a hideg piskótaroládot. Frissen őrölt csokoládéval díszítjük.

7 Amikor a csokoládé rádermedt a süteményre, kb. egycentis szeletekre vágjuk, és kistányéron kínáljuk.

from Totya to you



from Totya to you

Szalámis batyu

Hozzávalók:
15 dkg finomliszt,
15 dkg rozsliszt,
12,5 dkg margarin,
1 tojás,
1 kávéskanálnyi só.

A töltelékhez:
20 dkg paprikás szalámi,
10 dkg reszelt sajt.

A tetejére:
1 tojás,
köménymag.

1 A szalámit kis darabokra vágjuk, a sajtot lereszeljük.

2 A tészta hozzávalóit jól összegyúrjuk, cipót formálunk belőle, és hűtőszekrényben legalább egy órát pihentetjük.

3 Ezután kb. 2-3 mm vastagságúra kinyújtjuk, és négyzetekre vágjuk.

4 Minden tésztára szalámidarabokat teszünk, és reszelt sajtot szórunk rá.

5 A csücskeit összefogva (vagy hajtva) batyuvá formáljuk.

6 Megkenjük tojással, köménnyel megszórjuk, és előmelegített forró sütőben, 200 °C-on megsütjük. Ízletes sós aprósütemény ünnepekre, zsúrokra.



from Totya to you


from Totya to you

Marcipános-diós falatok

Hozzávalók:
30 dkg liszt,
30 dkg darált dió,
20 dkg puha margarin,
10 dkg porcukor,
1 csomag vaníliás cukor,
1 citrom reszelt héja,
2 tojássárgája.

A töltelékhez:
15-15 dkg kétféle tetszőleges színű (pl. zöld, rózsaszín, narancs, fehér, piros...) marcipánmassza.

A tetejére:
porcukor.

1 A hozzávalókból linzertésztát gyúrunk.

2 Négy egyforma darabra vágjuk, és fél centi vastagságú téglalapokra kinyújtjuk.

3 A kétféle marcipánból két-két 25 centi hosszú rudat sodrunk.

4 Két tésztát a zöld, kettőt pedig a rózsaszín marcipánnal tekerünk fel. (Tetszőlegesen más színeket is használhatunk, mint piros, narancs vagy csak egyszerűen a natúr változatot.)

5 Ezután úgy fordítjuk a rudakat, hogy a tészta illesztései alul legyenek.

6 Ekkor kis háromszögeket, falatkákat vágunk belőle.

7 Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, és 200 °C-on kb. 10 perc alatt megsütjük.

8 Amikor kihűlt, porcukorral megszórjuk. Érdemes elkészíteni, mert annyira finom sütemény, hogy akár a család kedvence is lehet.



from Totya to you



from Totya to you

Zala kocka



Hozzávalók a sárga laphoz:
4 tojás,
4 evőkanál cukor,
4 evőkanál liszt,
fél csomag sütőpor.

A kakaós laphoz:
8 tojás,
8 evőkanál cukor,
6 evőkanál liszt,
1 csomag sütőpor,
2 evőkanál kakaópor.

A krémhez:
3 csomag csokoládés ízű pudingpor,
1 l tej,
12 evőkanál cukor,
20 dkg margarin.

A tetejére:
marcipánlevelek vagy zselés cukorkák.

1 A krémhez a pudingport egy tálba tesszük, és annyi tejjel engedjük fel, hogy csomómentesen el tudjuk keverni. Hozzáadjuk a cukrot.

2 Közben a többi tejet felforraljuk. A cukros pudingkeveréket a felforrt tejbe öntjük, és addig kevergetjük, amíg besűrűsödik.

3 Teljesen kihűtjük, közben a margarint robotgéppel pépesre dolgozzuk, végül a kihűlt pudinggal is összekeverjük. A sárga laphoz a tojásfehérjét felverjük, hozzáadjuk a cukrot, pár csepp vizet, és robotgéppel kemény habbá verjük. Óvatosan beledolgozzuk a tojássárgájákat, majd a sütőport és a lisztet.

4 Előmelegített sütőben, 180 °C-on kb. 10-15 perc alatt megsütjük.

5 A kakaós laphoz hasonló módon készítjük el a tésztát, mint a sárga tésztánál, csak két lapot készítünk belőle, és hozzákeverünk 1-1 evőkanál kakaóport.

6 A sütemény összeállításához egy kakaós tésztát megkenünk a krémmel, erre sárga lap következik. Ismét krémréteg, majd a kakaós tészta, és a tetejére is krém kerül.

7 Hűtőben hagyjuk kihűlni, másnap fogyasztható. Kockákra vágjuk, marcipánlevelekkel vagy zselés cukorkákkal díszítjük.

from Totya to you



from Totya to you

Marcipános kenyér

Hozzávalók:
20 dkg liszt,
1 teáskanál mézes-fűszerkeverék,
fél csomag sütőpor,
20 dkg cukor,
4 tojás,
1 csomag vaníliás cukor,
1 citrom,
10 dkg marcipán,
10 dkg dióbél,
10 dkg natúr sótlan mogyoró,
10 dkg kimagozott datolya,
20 dkg aszalt sárgabarack,
15 dkg koktélcseresznye.

A tetejére:
ízlés szerint porcukor vagy csokoládémáz.

1 A sütőt 170 °C-ra előmelegítjük, az őzgerincformát sütőpapírral kibéleljük.

2 A citrom héját lereszeljük, levét kinyomjuk. A diót és a mogyorót durvára törjük, a marcipánt és a gyümölcsöket kis darabokra vágjuk.

3 A lisztet elvegyítjük a sütőporral, a mézes-fűszerkeverékkel, hozzáadjuk a cukorral, vaníliás cukorral habosra kevert tojást, majd az aprított gyümölcsöket, a magokat és a citrom reszelt héját és levét.

4 A masszát az őzgerincformába töltjük, sütőbe toljuk, és alacsonyabbra véve a hőfokot (160 °C) kb. egy óra alatt megsütjük. Ízlés szerint porcukrozzuk vagy csokoládémázzal bevonjuk.

5 Fogyasztás előtt 2 centi vastag szeletekre vágjuk. Mutatós, kissé tömény, ugyanakkor nagyon ízletes sütemény.



from Totya to you


from Totya to you

Könnyű túrós-barackos kocka

Hozzávalók:
0,5 dl tej,
5 dkg porcukor,
3 dkg élesztő,
30 dkg finomliszt,
1 tojás,
1 csipet só,
10 dkg margarin.

A töltelékhez:
8 babapiskóta,
50 dkg áttört tehéntúró,
1,5 dl tejföl,
15 dkg porcukor,
1 csomag vaníliás cukor,
1 csomag vaníliás pudingpor,
4 tojás,
1 citrom reszelt héja,
1 kg magvaváló nektarin.

1 Fél kávéskanál porcukorral ízesített langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd a tálba szitált liszt közepébe öntjük.

2 Hozzákeverjük a tojással elkevert többi porcukrot, a sót, valamint a margarint, és hólyagosra kidolgozzuk.

3 Letakarva, meleg helyen a kétszeresére kelesztjük.

4 A babapiskótákat apróra törjük. A túróhoz adjuk a tejfölt, porcukrot, vaníliás cukrot, egyenként a tojásokat, végül a reszelt citromhéjat, a pudingport, és az egészet simára keverjük.

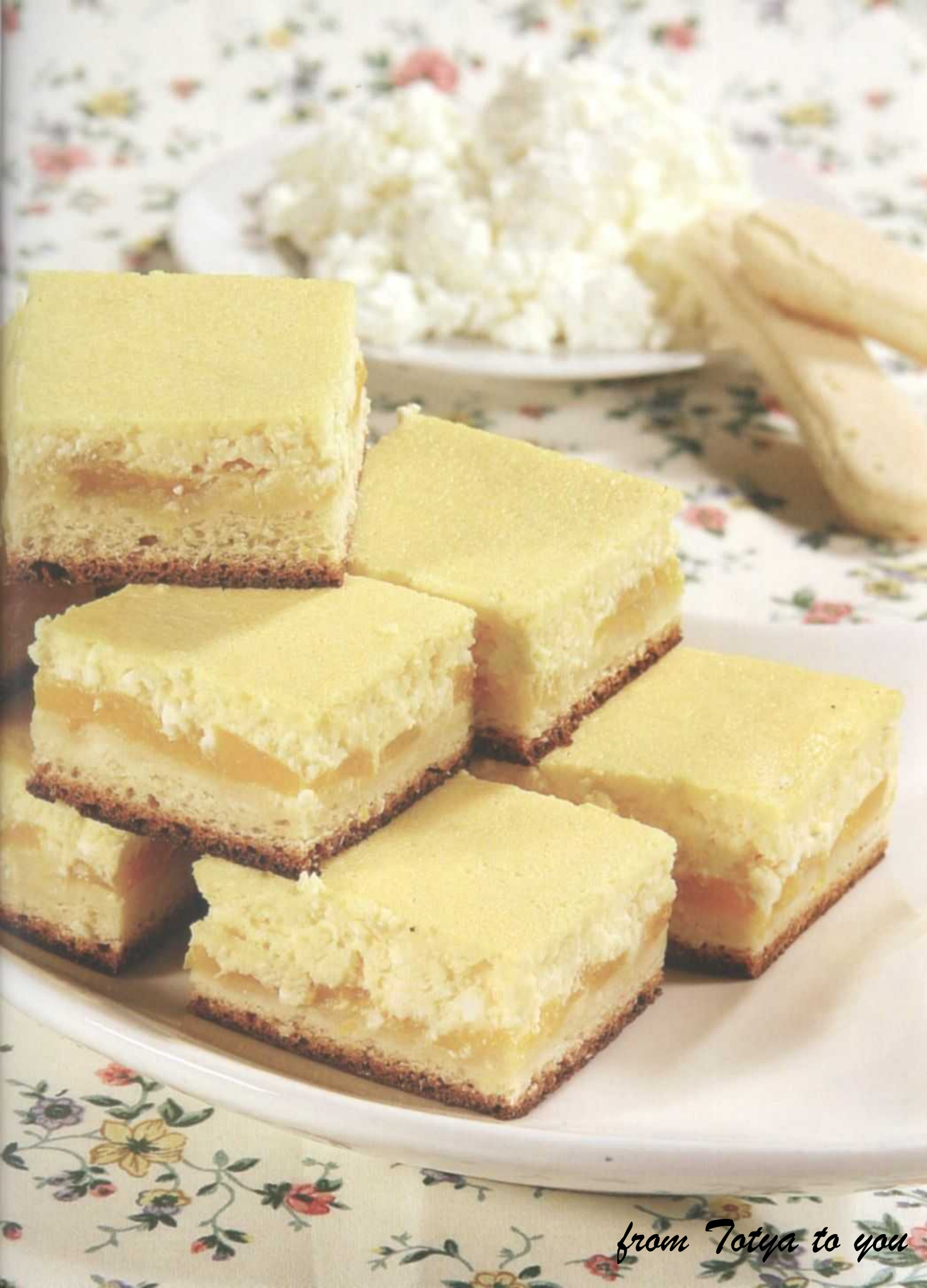
5 A tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk, sütőpapírral kibélelt tepsibe terítjük, és megszórjuk babapiskóta-morzsával.

6 A nektarinokat megmossuk, majd vékony gerezdekre vágjuk, a tésztára rendezzük, és egyenletesen a tetejére simítjuk a túrókrémet.

7 Előmelegített sütőben, kb. 200 °C-on kb. 35 percig sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, tálaláskor kockákra vágjuk.



from Totya to you


from Totya to you

Kakaós-mazsolás csiga

Hozzávalók:
1 csomag mirelit leveles tészta,
3 dkg vaj,
25 dkg mazsola.

A töltelékhez:
4 dkg kakaó,
2 tojás,
8 dkg porcukor.

A tetejére:
porcukor.

1 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük, egy nagyobb tepsit sütőpapírral kibélelünk.

2 A töltelékhez a kakaót, a tojást és a porcukrot elkeverjük.

3 A tésztalapot felengedjük, kihajtogatjuk, s megkenjük az olvasztott vajjal.

4 Rákenjük a kakaós krémet, megszórjuk a megtisztított mazsolával, és szorosan feltekerjük.

5 Egycentis vastagságú szeletekre vágjuk, a kis csigákat tepsibe rakosgatjuk, majd sütőbe toljuk. Kb. 10-12 perc alatt aranyszínűre sütjük.

6 Süteményestálra rakosgatjuk, porcukorral megszórjuk. Váratlan vendég esetén villámgyorsan elkészíthető finom sütemény.



from Totya to you


from Totya to you

Ikerkarika

Hozzávalók:
50 dkg liszt,
30 dkg margarin,
1 csomag sütőpor,
2 tojás,
20 dkg cukor,
1 csomag vaníliás cukor,
1 evőkanál kakaópor.

1 A margarint a liszttel, sütőporral elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojásokat, a cukrot és a vaníliás cukrot.

2 Jól összegyúrjuk, majd két egyenlő részre osztjuk. Az egyik felébe bedolgozzuk a kakaót.

3 Mindkét tésztából vékony, ceruza vastagságú rudakat sodrunk.

4 Karikákat hajlítunk belőle úgy, hogy a kakaósat átfűzzük a világos színűn.

5 Az így kapott ikerkarikákat egymás mellé helyezzük a sütőpapírral bélelt tepsibe. Előmelegített sütőben, 200 °C-on kb. 8-10 perc alatt megsütjük.

6 Esetleg az ikerkarikák felét olvasztott csokoládéba is márthatjuk vagy porcukrozhatjuk is. Hangulatos sütemény farsangra, gyerekzsúrokra.



from Totya to you


from Totya to you

Mákos zserbó

Hozzávalók:
50 dkg liszt,
17 dkg porcukor,
15 dkg margarin,
1 tojás,
2,5 dkg élesztő,
2 csomag
vaníliás cukor,
1,5 dl tejföl.

A töltelékhez:
30 dkg mák,
15 dkg cukor,
1 citrom
reszelt héja,
1 kis üveg
szilvalekvár.

A tetejére:
15 dkg étcsokoládés
bevonó.

1 Az élesztőt a meglangyosított tejfölben egy kevés cukorral felfuttatjuk.

2 A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, beletesszük a megkelt élesztőt, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojást. A tésztát jól összedolgozzuk, három egyenlő részre osztjuk, majd legalább 2 órán keresztül a hűtőszekrényben pihentetjük.

3 A töltelékhez a darált mákot kevés vízben megfőzzük (vigyázzunk, hogy ne legyen túl híg), hozzáadjuk a cukrot és a reszelt citromhéjat.

4 A három részre osztott tésztát egy kb. 25×35 cm nagyságú tepsi méretére kinyújtjuk.

5 Az első lapot a tepsibe helyezzük, úgy hogy ne érjen a széléig, mert a kelésnél és a sülés során még jócskán terjeszkedik.

6 Megkenjük szilvalekvárral, és rásimítjuk a mákos töltelék felét.

7 Ráhelyezzük a második tésztalapot, ezt is megkenjük lekvárral és mákkal, végül a harmadik lappal beborítjuk.

8 Langyos helyen egy órát kelesztjük, aztán a tetejét villával megszurkáljuk, és közepes hőfokon kb. 30 perc alatt megsütjük.

9 Amikor kihűlt, bevonjuk csokoládémázzal. Kis szeletekre vágva kínáljuk.

from Totya to you



from Totya to you

Pudinggal töltött rudak

Hozzávalók:
50 dkg liszt,
25 dkg vaj,
20 dkg porcukor,
4 tojássárgája,
1 csomag
vaníliás cukor,
fél citrom
reszelt héja,
kb. 1 dl tej.

A krémhez:
1 csomag csokoládéízű
pudingpor,
3 dl tej,
15 dkg margarin,
10 dkg porcukor.

A tetejére:
10 dkg fehér
csokoládé,
1 evőkanál olaj.

1 A lisztet a vajjal hidegen elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a porcukrot, a tojások sárgáját, a vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat. Jól formázható tésztává gyúrjuk.

2 Fél centi vastagságúra kinyújtjuk, és ujjnyi széles, nyolc centi hosszú csíkokra vágjuk. Tepsibe tesszük, tetejét megkenjük tejjel. Előmelegített sütőbe toljuk, s 180 °C-on kb. 10 perc alatt megsütjük.

3 A krémhez a pudingport a felforrósított tejben sűrűre főzzük.

4 Amíg hűl, habosra keverjük a margarint a porcukorral, majd összevegyítjük a pudinggal.

5 Egy nyomózsákot vagy levágott sarkú zacskót megtöltünk a pudingos masszával. Két-két rúd közé töltjük, és kissé összenyomjuk.

6 A fehér csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, az olajjal simára keverjük, és vékony sugárban a töltött rudakat becsíkozzuk.

7 Esetleg ecset segítségével vékonyan be is vonhatjuk, és tetszőlegesen megszórhatjuk tortadarával, reszelt csokoládéval vagy dekorgyöngyökkel.



from Totya to you


from Totya to you

Bounty csokoládés kocka

Hozzávalók:
25 dkg margarin,
20 dkg cukor,
1 fiola vaníliaaroma,
fél citrom leve,
5 tojás,
1 csomag sütőpor,
40 dkg liszt,
6 evőkanál tej,
6 Bounty csokoládé,
20 dkg sűrű lekvár,
15 dkg kókuszreszelék.

A tepsi kikenéséhez:
2 dkg vaj,
1 evőkanál gríz.

1 A margarint a cukorral, a vaníliaaromával és a citrom levével habosra keverjük.

2 Beleütjük a tojásokat, majd hozzádolgozzuk a sütőporral elkevert lisztet és a tejet.

3 Egy közepes méretű tepsit kivajazunk, és a grízzel megszórjuk.

4 Belesimítjuk a tészta felét, elrendezzük rajta a csokoládékat, és ráegyengetjük a tészta másik felét.

5 Előmelegített, 170°-os sütőben kb. 30-35 percig sütjük.

6 A felmelegített lekvárt a még forró tésztára kenjük, és megszórjuk a kókuszreszelékkel.



from Totya to you


from Totya to you

Édes gesztenyepogácsák

Hozzávalók:
35 dkg gesztenyemassza,
8 dkg margarin,
4 tojássárgája,
20 dkg porcukor,
1 csomag vaníliás cukor,
1 csapott evőkanál liszt.

A töltelékhez:
10 dkg sűrű lekvár (barack, szilva stb.).

A tetejére:
porcukor.

1 A gesztenyét burgonyanyomón áttörjük.

2 A tepsit kibéleljük sütőpapírral, a sütőt pedig 180 °C-ra előmelegítjük.

3 A margarint habosra keverjük. Egyenként hozzáadjuk a négy tojássárgáját, majd a porcukrot, a vaníliás cukrot, az áttört gesztenyemasszát és a lisztet.

4 Az egészet jól összedolgozzuk.

5 A kinyújtott gesztenyés masszából kisebb pogácsaformákat szaggatunk.

6 Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és a sütőbe toljuk. Kb. 10-15 perc alatt megsütjük.

7 Amikor kihűlt a sütemény, kettőt-kettőt tetszőleges ízű lekvárral összeragasztunk.

8 Porcukorral megszórva kínáljuk.



from Totya to you


from Totya to you

Finom karamellás szelet

Hozzávalók:
20 dkg Albert keksz,
15 dkg margarin.

A töltelékhez:
60 dkg cukrozott sűrített tej,
8 dkg vaj.

A mázhoz:
12 dkg tortabevonó,
1 evőkanál olaj.

1 A kekszet durvára reszeljük, majd összekeverjük az olvasztott margarinnal.

2 Egy szögletes kapcsos tortaforma aljába sütőpapírt teszünk, majd kézzel vagy kanállal jól belenyomkodjuk a kekszes alapot.

3 A sűrített tejet összemelegítjük a vajjal, majd addig keverjük, amíg a sűrített tej megvastagszik és karamellás színű lesz.

4 Gyorsan ráöntjük a kekszes alapra, és elsimítjuk.

5 Vízfürdő felett megolvasztjuk a csokoládét, hozzákeverjük az olajat, és a karamellás töltelékre egyengetjük.

6 Legalább fél napra hűtőbe tesszük. Tálalás előtt levesszük a tortakapcsot, és forró vízbe mártott késsel szeleteljük.



from Totya to you


from Totya to you

Szivárványos kocka

Hozzávalók:
9 tojás,
9 evőkanál kristálycukor,
9 evőkanál liszt,
1 teáskanál piros ételszínezék,
1-2 evőkanál kakaópor,
sűrű sárgabarack-lekvár.

A tetejére:
1 tábla tortabevonó,
dekorcukor.

1 A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá felverjük, miközben fokozatosan hozzáadjuk a cukrot.

2 Egyesével belevegyítjük a tojássárgáját, majd beleforgatjuk a lisztet is. A piskótatésztát három részre osztjuk.

3 Az egyiket összekavarjuk az ételszínezékkel, hogy rózsaszín legyen. A másikba belekeverjük a kakaóport. A harmadikat simán hagyjuk.

4 Előmelegített sütőben, külön-külön 180 °C-on kisütjük a piskótákat kb. 10-15 perc alatt.

5 A lapokat tetszőleges sorrendben megkenjük lekvárral, majd egymásra helyezzük.

6 A tetejét csokoládémázzal vonjuk be, és színes cukorral díszítjük. Tetszőlegesen szeletelve kínáljuk. Nagyon dekoratív sütemény.

7 Lekvár helyett pudinggal is elkészíthetjük. Ekkor alulra kerül a kakaós piskóta, erre puncspuding, vaníliás piskóta, csokoládés puding, rózsaszín piskóta és a tetejére csokoládémáz. Megszórjuk dekorcukorral vagy étcsokoládés darával, végül kockákra vágjuk, és tálcára rendezve kínáljuk.

from Totya to you



from Totya to you

Hólabda

Hozzávalók:
6 tojás,
12 dkg cukor,
12 dkg liszt,
2 evőkanál kakaópor.

A krémhez:
1 csomag vaníliás pudingpor,
4 dl tej,
25 dkg margarin,
25 dkg porcukor.

A díszítéshez:
kókuszreszelék,
tortabevonó.

1 A szétválasztott tojások fehérjéből kemény habot verünk a cukor apránkénti adagolásával.

2 Hozzákeverjük a tojások sárgáját és óvatos mozdulatokkal a lisztet, valamint a kakaót.

3 A tepsit kibéleljük sütőpapírral, ráterítjük a tésztát, majd mérsékelten meleg sütőben megsütjük.

4 Amikor kihűlt, pogácsaszaggatóval köröket szaggatunk ki belőle.

5 A vaníliapudingot a tejjel elkészítjük, és hagyjuk kihűlni. A margarint a porcukorral habosra dolgozzuk, és a kihűlt pudinghoz adjuk.

6 Két-két karika közé krémet kenünk, majd az oldalát is körbevonjuk, és kókuszreszelékben megforgatjuk.

7 A tetejét felolvasztott tortabevonóval és kókuszreszelékkel díszítjük.



from Totya to you


from Totya to you

Köménymagos csavart

Hozzávalók:
15 dkg margarin,
15 dkg liszt,
15 dkg reszelt sajt,
1 kávéskanál fűszerpaprika,
1 csipet őrölt bors,
1 tojás,
só,
1 evőkanál zsír.

A tetejére:
1 tojás,
köménymag.

1 A margarint a liszttel elmorzsoljuk, a sajtot, a tojást hozzáadjuk, a többi fűszert beleszórjuk, és kb. fél deci vízzel összegyúrjuk.

2 Hűtőbe tesszük, egy órán át pihentetjük.

3 Lisztezett deszkán kb. 3 mm vastagságúra nyújtjuk.

4 Lisztbe mártott derelyemetszővel a tészta hosszából ujjnyi széles csíkokat szabunk, majd tízcentis darabokra vágjuk.

5 A kis lapocskákat egyszer-kétszer megcsavarjuk, és kizsírozott tepsibe rakjuk.

6 A tetejüket simára kevert tojással megkenjük, és köménymaggal megszórjuk.

7 Forró sütőben kb. 10 percig sütjük.



from Totya to you



from Totya to you

Kakaós-mézes tészta málnakrémmel

Hozzávalók:
15 dkg porcukor,
5 dkg vaj,
2 evőkanál kakaópor,
2 evőkanál méz,
2 tojás,
35 dkg liszt,
2 teáskanál szódabikarbóna.

A krémhez:
25 dkg mascarpone,
1,5 dl tejszín,
1 csomag zselatinfix,
20 dkg málna,
3 evőkanál porcukor,
1 vaníliarúd.

A tetejére:
mentarügy
és málnaszemek,
esetleg tejszínhab.

1 A vajat a mézzel megolvasztjuk, hozzákeverjük az elvegyített száraz alapanyagokat, végül a tojással könnyű tésztát készítünk.

2 A kapott tésztát folpackba csomagolva fél órára hűtőbe tesszük.

3 Ezután kettéosztjuk, külön-külön kinyújtjuk, és egy sütőpapírral bélelt nagyobb tepsiben megsütjük. A két lapot hagyjuk kihűlni.

4 A krémhez a tejszínt a zselatinfixszel kemény habbá felverjük, beleforgatjuk a mascarponét, majd a hosszában felhasított és a rúd belsejéből kikapart vaníliát, végül a porcukrot és a málnát.

5 Ezt a krémet az egyik lapra rákenjük. Befedjük a másik lappal, majd ismét krém következik. Másnapig lefedve hűvösebb helyre tesszük, hogy megpuhuljon.

6 Fogyasztás előtt kockákra vágjuk, tetejére friss, kiválogatott szép málnaszemeket ültetünk, esetleg tejszínhabot nyomhatunk a kockákra, és arra illesztjük a gyümölcsszemeket.

7 Mentával díszítve tálaljuk.

from Totya to you


from Totya to you

Kávékrémes piskótatekercs

Hozzávalók:
6 tojás,
pár csepp citromlé,
6 evőkanál porcukor,
6 evőkanál liszt,
2 csomag vaníliás cukor,
12 dkg margarin,
1 evőkanál kakaópor,
2 evőkanál rum,
a tepsi kikenéséhez vaj és liszt.

A töltelékhez:
10 dkg margarin,
10 dkg porcukor,
1 tojássárgája,
0,5 dl tejszín,
1 evőkanál kakaópor,
1 tasak instant kávé,
1 csapott evőkanál liszt,
1 evőkanál rum.

A tetejére:
10 dkg csokoládé,
1 teáskanál kakaópor.

1 A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjékből pár csepp citromlé hozzáadásával és a porcukorral kemény habot verünk.

2 Apránként hozzáadjuk a lisztet, a vaníliás cukrot, a kissé megolvasztott margarint és a tojások sárgáját.

3 A masszát kettéosztjuk, felét kikent, lisztezett tepsibe egyengetjük. Előmelegített forró sütőbe toljuk, és 170 °C-on kb. 5 percig sütjük. Ezalatt a maradék tésztához hozzákeverjük a kakaóport és a rumot.

4 A tepsit kivesszük a sütőből, és a vaníliás tésztára ráegyengetjük a kakaós masszát. A sütőbe visszatolva megsütjük, majd még melegen egy nedves konyharuhával feltekerjük.

5 Amíg hűl, elkészítjük a krémet. A margarint a cukorral habosra keverjük. A tojást a tejszínnel, a kakaóval, a kávéval és a liszttel elvegyítjük, gőz fölött sűrűre főzzük.

6 Ha kihűlt, összekeverjük a cukros margarinnal, és hozzáadjuk a rumot. A tésztát kiterítjük, megkenjük a krémmel, majd újra feltekerjük, és a tetejére olvasztott csokoládét simítunk.

7 Megszórjuk kakaóporral, és tálalásig hűtőbe tesszük.

8 Fogyasztás előtt kissé ferdén szeleteljük.

from Totya to you



from Totya to you

Kókuszos krémes

Hozzávalók:
35 dkg liszt,
2 evőkanál kakaópor,
15 dkg margarin,
fél csomag sütőpor,
15 dkg porcukor,
1 tojás,
pici tejföl.

A fehér krémhez:
6 tojásfehérje,
10 dkg porcukor,
25 dkg kókuszreszelék.

A sárga krémhez:
6 tojássárgája,
3 evőkanál liszt,
3 dl tej,
25 dkg margarin,
15 dkg porcukor,
1 csomag
vaníliás cukor.

A tetejére:
10 dkg tortabevonó,
5-10 dkg kókusz-
reszelék.

1 A tésztához a lisztet összemorzsoljuk a margarinnal, majd beledolgozzuk a kakaóport, sütőport, porcukrot, tojást és annyi tejfölt, hogy ruganyos tésztát tudjunk gyúrni belőle.

2 A tésztát elfelezzük, az egyik felét kinyújtjuk, a tepsibe helyezzük.

3 A fehér krémhez a tojásfehérjéből kemény habot verünk a porcukor folyamatos hozzáadásával, és belekeverjük a kókuszreszeléket, majd rákenjük a tésztára.

4 Kinyújtjuk a tészta másik felét, ráborítjuk a kókuszos krémre, és előmelegített sütőben, közepes hőfokon (180 °C) kb. 15-20 perc alatt megsütjük.

5 Ezalatt a sárga krémhez a tojások sárgájából, a fele cukorból, a lisztből és a tejből sűrű krémet főzünk.

6 Lehűtjük, hozzáadjuk a maradék cukorral habosra kevert margarint, végül a vaníliás cukrot.

7 A krémet rákenjük a kihűlt sütemény tetejére, bevonjuk gőz fölött felolvasztott csokoládéval, és gazdagon megszórjuk kókuszreszelékkel.

8 Hosszúkás szeletekre vágjuk, süteményestálra rakva kínáljuk.



from Totya to you


from Totya to you

Csokoládéval töltött diós muffin

Hozzávalók:
25 dkg liszt,
fél csomag sütőpor,
1 teáskanál szódabikarbóna,
4 evőkanál darált dió,
2 tojás,
12 dkg barna cukor,
1 csomag vaníliás cukor,
2,3 dl tejföl,
0,7 dl olaj.

A töltelékhez:
1 tábla csokoládé.

A tetejére:
2 evőkanál durvára tört dió.

1 A formákat muffinpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 A lisztet elvegyítjük a sütőporral, a szódabikarbónával és a darált dióval, és félretesszük. A tojást elkeverjük a barna cukorral, a vaníliás cukorral, a tejföllel, az olajjal, majd hozzáadjuk a félretett lisztes keveréket.

3 Összedolgozzuk.

4 A masszából 1-1 evőkanállal a formákba kanalazunk, ráteszünk 1-1 kocka csokoládét, majd háromnegyed részig feltöltjük a masszával.

5 A tetejét megszórjuk durvára tört dióval, és az előmelegített sütőbe tolva, 190 °C-on kb. 20 perc alatt megsütjük.

6 Ezután még néhány percig a formában hagyjuk, majd azonnal kínálhatjuk.



from Totya to you


from Totya to you

Csíkos szelet

Hozzávalók:
15 evőkanál kristálycukor,
3 tojás,
3 dl tejföl,
15 evőkanál liszt,
3 mokkáskanál szódabikarbóna,
pici só,
5 evőkanál darált mák,
3 evőkanál kakaó,
5 evőkanál darált dió.

A krémhez:
1 l tej,
8 evőkanál búzadara,
20 dkg margarin,
18 dkg porcukor,
1 evőkanál vaníliás cukor,
pici só.

A tetejére:
étcsokoládés tortadara.

1 A tésztához a cukrot a tojással habosra keverjük, beledolgozzuk a tejfölt, s végül a szódabikarbónával és a sóval elkevert lisztet is.

2 A masszát három részre osztjuk. Az első részbe mákot, a másodikba kakaót, a harmadikba diót keverünk.

3 Egy közepes méretű tepsibe sütőpapírt terítünk, külön-külön előmelegített sütőben, közepes hőfokon 12-15 perc alatt megsütjük a lapokat.

4 A krémhez a tejet felforraljuk a sóval, kevés cukorral, majd állandó keverés közben beleszórjuk a grízt, keményre főzzük, és teljesen kihűtjük.

5 Hozzáadjuk a margarint és a maradék cukrokat, majd ezzel a krémmel megtöltjük a lapokat, és a tetejére is kenünk egy vékonyabb réteget.

6 Étcsokoládés tortadarával megszórjuk, és fogyasztásig hűtőbe tesszük.

7 Kb. kétcentis szeletekre vágva kínáljuk. Nagyon dekoratív, ízletes sütemény.

from Totya to you


from Totya to you

Diónéd

Hozzávalók:
25 dkg margarin,
6 tojásfehérje,
28 dkg cukor,
1 csomag sütőpor,
15 dkg liszt,
30 dkg darált dió.

A tetejére:
6 tojássárgája,
30 dkg porcukor.

1 A margarint a tojásfehérjével és a cukorral habosra keverjük.

2 A sütőport a liszttel, a darált dióval elvegyítjük, és fokozatosan a margarinos masszához adjuk.

3 Sütőpapírral bélelt közepes méretű tepsibe simítjuk, és 100 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 percig, tűpróbáig sütjük.

4 Közben a tojássárgáját a porcukorral habosra keverjük.

5 A kisült forró tésztát kivesszük a sütőből, és rásimítjuk a tojásos masszát.

6 Kb. egy napig hűvös helyen pihentetjük, azután meleg vízbe mártott késsel hosszúkás szeletekre vágjuk.



from Totya to you


from Totya to you

Tarka linzerek

Hozzávalók:
50 dkg liszt,
1 csomag sütőpor,
25 dkg margarin,
25 dkg porcukor,
2 csomag vaníliás cukor,
2 tojás,
2 evőkanál tej,
2 evőkanál kakaópor.

1 A sütőporral elvegyített lisztet hidegen elmorzsoljuk a margarinnal, majd hozzáadjuk a porcukrot, a vaníliás cukrot és a tojást.

2 Tésztává összegyúrjuk, két részre osztjuk. Az egyik felébe belegyúrjuk még a tejet és a kakaóport.

3 Mindkét rész tésztát kb. fél centi vastagságúra kinyújtjuk, 2-3 féle formával kiszaggatjuk.

4 A közepüket még kisebb formával óvatosan kiszúrjuk, és a kiszedett kis formákat a másik színű tésztákba illesztjük. Így a világos tészta közepébe sötét kerül, a sötét tésztába pedig világos.

5 Tepsibe rakosgatjuk a kétszínű tésztákat, és előmelegített sütőben, 190 °C-on kb. 10-15 perc alatt megsütjük.

6 Ha kihűlt, esetleg porcukrozhatjuk.



from Totya to you


from Totya to you



Receptkereső

Boci tészta	16
Bounty csokoládés kocka	38
Csíkos szelet	58
Csokoládés-mogyorós kocka	6
Csokoládéval töltött diós muffin	56
Diónéd	60
Édes gesztenyepogácsák	40
Epres-ribizlis szelet	4
Finom karamellás szelet	42
Gesztenyekrémes alagút	18
Havas patkók	8
Hólabda	46
Ikerkarika	32
Kakaós-mazsolás csiga	30
Kakaós-mézes tészta málnakrémmel	50
Kávékrémes piskótatekercs	52
Kókuszos krémes	54
Köménymagos csavart	48
Könnyű túrós-barackos kocka	28
Lajcsi szelet	10
Mákos zserbó	34
Marcipános kenyér	26
Marcipános-diós falatok	22
Méteres kalács	14
Pudinggal töltött rudak	36
Sakktábla keksz	12
Szalámis batyu	20
Szivárványos kocka	44
Tarka linzerek	62
Zala kocka	24

from Totya to you

ÉDES ÉS SÓS HÁZI SÜTEMÉNYEK

Dekoratív sorozatunk receptjeit gondosan válogattuk össze az ételféleségek legjavából. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint a követhető leírások, a látványos küllem és a kiváló ízek. Az egyszerű, az olcsó vagy a kissé bonyolult, illetve drágább ételek, sütemények egyaránt megtalálhatók a könyvekben, hogy minél több sütni-főzni tudó vagy próbálkozó ember igényeit, elvárásait kielégítsük. Az ízléses fotókkal bemutatott, ugyanakkor megfizethető áron beszerezhető sorozat kötetei ízletes fogásokkal, gazdag ötletekkel bővíthetik a már meglévő receptgyűjteményeket, és ajándékként is remekül megállják a helyüket.

ISBN 978 615 5042 45 4









from Totya to you