



Pingvin szelet – Szilágyiné Szombati Szilvia

Hozzávalók:

A piskótához:

6 db tojás
15 dkg cukor
3 evőkanál víz
16 dkg liszt
3 dkg kakaó
1 csomag sütőpor

A rátéthez:

3 dl tej
5 dl tejszín
1 dkg zselatin, illetve tortazselé

A mázhoz:

10 dkg margarin
1,5 dl tej
35 dkg étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS

1. A tojásokat szétválasztjuk. A tojásfehérjét és a fél adag cukrot kemény habbá verjük, a sárgákat, vizet és a cukor másik felét krémesre keverjük. A tojásfehérje habhoz hozzáadjuk a sárgája masszát, a liszttel elkevert sütőport, a kakaót és vigyázva összekeverjük. Beöntjük egy margarinnal kikent, kilisztezett tepsibe, és előmelegített sütőben 190 foknál 15-20 percig (hőlégkeveréses sütőben 180 foknál 15 percig) sütjük. A megsült piskótát kihűtjük és kettévágjuk.

2. A zselatint 1/2 dl tejben az előírás szerint elkészítjük. A mázhoz a tejet, margarint és csokoládét lassan felmelegítjük, ameddig sűrűsödni kezd, majd levesszük a tűzről. A még langyos zselatint a maradék tejhez öntjük. A tejszínt habbá verjük, hozzáadjuk a zselatinos tejet, és még néhány percig keverjük.

3. A piskóta alsó részét a tepsibe rakjuk, rákenjük a krém felét, elsimítjuk, és ráöntjük a csokoládémáz egyharmadát, rákenjük a krém másik felét majd betakarjuk a piskóta felső részével. A tetejére öntjük a csokoládémáz maradékát. Legalább három órára a hűtőszekrénybe rakjuk. A jól megdermedt süteményt szeletekre szeljük.



Ostyalapos süti – Feczko Sándorné, Marika néni

Hozzávalók:

- 1 kocka Rama (vagy 3 dkg vaj)**
- 25 dkg kristálycukor**
- 2 ek. kakaópor**
- 2 db csoki puding por**
- 2 egész tojás**
- 10 dkg mazsola**
- 1 csomag ostyatortalap**

ELKÉSZÍTÉS:

Az ostyalapokat körömnyi darabokra törjük.

A margarint, cukrot és kakaót lábasban tűzre tesszük, teljesolvadásig keverjük.

A tűzről le vesszük és elvegyítjük az olvadékban a pudingport egyenként.

Állandó keverés mellett hagyjuk egyet forrni.

Megint levesszük a tűzről és egyenként hozzáadjuk a tojásokat.

Visszatéve a tűzre 2-3 percig kavargatjuk.

Levéve a tűzről hozzáadjuk a mazsolát és az ostyalapot.

Folpakkkal kibélelt őzgerincformába nyomkodjuk a maszát.

Beborítjuk fóliával, majd a hűtőszekrényben lehűtjük.

Vékonyan szeleteljük.



Kozák Sapka - Füleki Antalné, Erzsike

Hozzávalók:

8 db egész tojás

30 dkg porcukor

25 dkg liszt

2 kanál kakó

1 cs. sütőpor

Megsütni 180°C sütőben

(20 perc)

Krém:

25 dkg Rama

20 dkg porcukor

5 dl tejet 4 kanál liszttel meg kell főzni, ha kihűlt össze kell keverni a kikevert vajjal és a rumaromával.

A tészta ha kihűlt ki kell szaggatni a pogácsa szaggatóval, ketté vágni, a közepébe krémet tenni és az oldalát is körbe kenjük.

Ezután ez oldalát kókuszreszelékbe forgatjuk és egy tálcára egymás mellé lepakoljuk, a tetejét pedig olvasztott csokival bevonjuk!



Belga Szelet – Hegyi Nándor

Hozzávalók:

14 dkg zsír vagy vaj 2 db tojássárgájával

25 dkg cukor

25 dkg liszt

Kakaó

1 cs. sütőpor

1/8 l tej

2 db tojás

**14 dkg zsír vagy vaj 2 db tojássárgájával, 25 dkg cukorral
habosra keverjük 25 dkg liszttel tetőzött evőkanál kakaót, 1
sütőport 1/8 tejet és 2 db tojás habját egybe keverjük, ha
kisült 2 kanál kakóból, 4-5 kanál cukorból készült mázzal
bevonjuk.**



Hájas – Varjánné Nyilas Krisztina

Hozzávalók:

60 dkg finom liszt

50 dkg háj

2 evőkanál rum

1 evőkanál ecet (10%)

1 kávéskanál sütőpor

1 doboz tejföl

2 evőkanál cukor

2 csomag vaníliás cukor

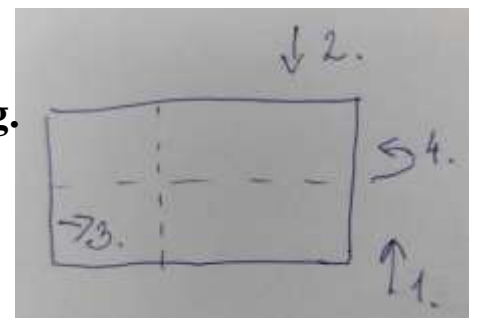
2 tojás sárgája

pici só

A háj kivételével jól összedolgozzuk az alapanyagokat egy kis langyos vízzel (rétestészta keménységűre). A hájat 6 evőkanál liszttel kikeverjük és 3 részre osztjuk. A tésztát kinyújtjuk és bekenjük a hájjal, majd hajtogatjuk és 20 percet pihentetjük. Ezt a műveletet még 2-szer ismételjük. A hajtogatást mindig ugyanabba a sorrendben csináljuk. A harmadik pihentetés után kinyújtjuk a tésztát téglalap alakúra, meleg késsel vágjuk és megtöltjük.

Hajtogatás:

1. alulról felhajtom a képzeletbeli középvonalig.
2. Fölről lehajtom a középvonalig.
3. Balról hajtom egyharmad részig.
4. Jobbról hajtom alulra.





Retro gyümölcstorta – Juhász Endre

Hozzávalók:

Menj el a boltba és vegyél 1 db kerek kész gyümölcstorta lapot. 😊

Krém:

2 ek. finomliszt

1 ek. margarin

Díszítés:

1 cs. tortazselé

Mandarin, banán

4 ek. cukor

1 cs. vaníliás cukor

2 db. tojássárgája

2.5 dl tej,

ELKÉSZÍTÉS:

KRÉM: a tojás sárgákat kisebb lábasban kikeverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és a liszttel, majd hozzáadjuk a tejet.

A krémet gyakori kevergetés közben tűzhelyen jó sűrűre főzzük.

Ha kihűlt a krém, belekeverjük a margarint.

A kész krémet elegyengetjük a kihűlt piskóta tetején.

DÍSZÍTÉS: A tortát friss gyümölccsel vagy befőttel díszítjük.

A tasakon feltüntetett utasítás szerint elkészítjük a tortazselét, majd a tortára csurgatjuk.

1-2 órán át a hűtőben érleljük.



Mézes szelet - Jászberényiné Énekes Emília

Tészta:

8 dkg ráma
16 dkg kristálycukor
2 evőkanál méz
1 kanál szóda bikarbóna
25 dkg rétesliszt
25 dkg finomliszt
pici őrölt fahéj
ebből 4 lapot sütünk

Krém:

Fél liter tej
2 cs vanília puding
2 cs vaníliacukor
2 tojássárgája
25 dkg porcukor
25 dkg ráma
2 kanál rum

Ebből krémet főzünk, megtöltjük a lapokat, tetejére csokimázatot teszünk.



Pihe puha kávé - Vígh Boglárka

Tészta:

6 tojás
15 dkg cukor
3 ek főzött kávé
15 dkg dió
3 evőkanál liszt
1 teáskanál sütőpor

Krém:

2 tojássárgája
15 dkg cukor
5 ek kávé
20 dkg vaj

Nagyon habosra verjük a tojásokat a cukorral, beletesszük a diót, lisztet, kávé, sütőport, majd kisütöm, majd ha kihűlt megkenem a krémmel.

Tetejére lehet pirított cukros diót tenni, vagy csokival, csurgatni.



Mákos Beigli – Botosné, Ági

Tészta:

2 dkg élesztő
1/2 dl tej
50 dkg liszt
6 dkg porcukor
1 csipet só
25 dkg vaj
1 tojás
3 tojássárgája

Töltelék:

1 dl tej
20 dkg cukor
40 dkg darált mák
2 ek lekvár
2 ek méz
mazsola

A tejet lábasba öntjük, hozzáadjuk a mákot cukrot, lekvárt felfőzzük, hagyjuk kihűlni, majd egy citrom reszelt héját belekeverjük.

Az élesztőt felfuttatjuk a liszthez hozzáadjuk a porcukrot, sót, vajat, 1 tojást, és rugalmas tésztát készítünk belőle.

A tésztát 4 részre osztjuk, kinyújtjuk, a töltelékkel megtöltjük, feltekerjük, tepsibe tesszük. Tojássárgájával kenjük meg a tetejét. 170 fokon 35-40 percig sütjük.



Diókrémmel töltött mézes kosárka - Soltészné Branizsa Edina

Tészta:

15 dkg liszt

10 dkg porcukor

¼ teáskanál szódabikarbóna

5 dkg vaj

1 tojás

2 evőkanál méz

Töltelék:

20 dkg darált dió

2 csomag vaníliapuding

½ liter tej

25 dkg ráma

10 dkg porcukor

1 rumaroma

Tetejére csokimáz kerül.



Mézes tészta - Kovács Tímea

Tészta:

45 dkg liszt
15 dkg cukor
1 tojás
1 kiskanál szóda bikarbóna
4-5 szem szegfűszeg
1 kevés fahéj
3 dkg ráma
1 evőkanál méz
1 kis tejföl

Összegyúrjuk és 3 részre osztjuk, majd ½ órát pihentetjük és kinyújtás után kisütjük.

Töltelék:

25 dkg ráma
25 dkg porcukor
1 csomag vaníliacukorral kikavarjuk
¾ liter tejből és 6 evőkanál búzadarából tejbegrízt főzünk, majd ha kihűlt, a kettőt összekavarjuk.

A kisütött lapokat a krémmel megtöltjük, a tetejére csokimáz kerül.



Ostoros kalács - Berze Andrea

Tészta:

4 dl tej
1 élesztő
3 tojássárgája
pici só
75 dkg liszt
8 dkg cukor
3 evőkanál olaj
5 dkg olvasztott vaj

Krém:

10 dkg kakaó
30 dkg porcukor
40 dkg puha ráma
3 csomag vaníliás cukor

Kenéshez:

1 tojás, kevés tej, kis cukor.

Megkelesztjük a tésztát, kb. 30-40 perc, ezalatt csomómentesre keverjük a krémet. A tésztát 6 részre osztjuk, megkenjük a krémmel, és 2 fonatot csinálunk. 20 perc pihentetés után lekenjük, és 160 fokon megsütjük.



Házi mézeskalács – Kis Krisztina

Hozzávalók:

500 g sima liszt

¼ csomag sütőpor

250 g porcukor

3 tojás

3 kanál méz

1 kávéskanálnyi őrölt fahéj, 5 szem szegfűszeg, ánizs

Elkészítés:

A lisztet a sütőporral átszitáljuk. Belekeverjük a porcukrot, a tojást, a mézet, a törött fahéjat, a törött szegfűszeget meg a törött ánizst, és összegyúrjuk.

Rövid ideig pihentetjük. A pihentetett tésztát liszttel meghintett gyúródeszkán kb. 1 cm vastagságúra kisodorjuk, és kisebb pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

Tojássárgájával megkenjük, egy-egy mogorót teszünk a tetejére, és kikent tepsin, meleg sütőben megsütjük.



Kókuszkocka – Árnyasné, Ancsi néni

Hozzávalók:

4 tojás

0,5 dl olaj

0,5 dl langyos víz

20 dkg cukor

20 dkg liszt

1 cs. sütőpor

Elkészítés:

A 4 tojás sárgáját az olajjal, a vízzel, és a cukorral kikeverem. Aztán a fehérjét kemény habbá verjük és hozzáadjuk a lisztet és a sütőport a sárgájához.

Krém:

15 dkg Ráma

25 dkg porcukor

5 evőkanál tej

2 evőkanál kakaó

Ezeket összefőzzük.

Aztán felkockázzuk a kihűlt tésztát, ebbe beleforgatjuk, végül a kókuszeszelékbe is.



Kuglóf – Tulipántné, Erzsike néni

Hozzávalók:

4 tojás

40 dkg liszt (finom és rétes vegyesen)

8 dkg vaj (zsír is lehet)

8 dkg cukor

3 tojás sárgája

fél liter tej

2 dkg élesztő

5 dkg mazsola

reszelt citrom héja

1 csomag vaníliás cukor, csipet só

180 fokon szép pirosra sütjük!



Adventi parókiái receptcsere



Márton napi lekváros kifli – Binder Pap Gabriella

Hozzávalók:

½ k g finomliszt (nagymama)

25 g r élesztő

2,5 evőkanál cukor (barna)

2,5 dl tej

1 csipet só

2 db tojás sárgája

1 citrom reszelt héja

24 evőkanál szilvalekvár

2 evőkanál mák

Elkészítése:

Az összetevőket összekeverjük a mák kivételével, 4 részre osztjuk és golyóba söndörgetjük, majd 15-20 percet kelni hagyjuk.

Kinyújtjuk, 6-8 háromszöget csinálunk.

Megtöltjük lekvárral, feltekerjük és még fél órát kelesztjük.

A maradék tojásfehérjével megkenem és megszórom egész mákkal.

18 fokon 35-40 percig kell sütni.



Adventi parókiái receptcsere



Méteres kalács szelet – Kisbenedek Istvánné

Hozzávalók:

a sárga laphoz:

4 tojás
25 dkg liszt
15 dkg cukor
1 dl olaj
1 dl meleg víz
½ csomag sütőpor

a barna laphoz:

4 tojás
22 dkg liszt
3 dkg kakaópor
15 dkg kakaópor
15 dkg cukor
1 dl olaj
1 dl meleg víz
fél csomag sütőpor

krémhez:

3 csomag puncs ízű pudingpor
9 dl tej
20 dkg porcukor

33 dkg vaj/ margarin

a tetejére 20 dkg étcsoki, 2
evőkanál olaj.

Elkészítése:

A sárga tésztához a tojás sárgáját a cukorral habosra verjük, majd a meleg vizet és az olajat apránként hozzáadjuk. Beleszítáljuk a sütőporral elkevert lisztet. A tojásfehérjét habbá verjük és a masszába forgatjuk. A tésztát sütőpapírral bélelt 22x32 cm-es tepsibe simítjuk és 175 fokon tűpróbáig sütjük. Ugyanúgy készítjük el a barna tésztát is a hozzávalóból.

A krémhez a tejjel elkevert pudingport folyamatos kevergetés mellett sűrűre főzzük. A vajat/margarint porcukorral habosra keverjük, és a kihűlt pudinggal krémesre kavargatjuk. 3 részre osztjuk.

A kihűlt tésztákat 2-2 lapba vágjuk, majd megtöltjük:

barna lap - krém, sárga lap – krém,
barna lap – krém – sárga lap.

A csokoládét az olajjal vízgőz fölött megolvasztjuk és a sütemény tetején elsimítjuk.



Sós perec – Barócsi Lászlóné

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt

1 tojás

1 Ráma margarin

1 cs. szalakáli

10 dkg sajt (belegyúrjuk a tésztába)

1 doboz tejföl

1 mokkáskanál só

5 cm vastagságra kinyújtani, utána kiszaggatni.

Tojással bekenni, majd sajttal megszórni.

15-20 percig rózsaszínre sütjük.



Lúdláb – Bányiné, Kati néni

4 tojás

16 dkg cukor

3 evőkanál víz

16 dkg liszt

A tojás, cukor, víz kemény habbá keverése után apránként hozzáadjuk a lisztet, majd hozzáadunk

2 dkg kakaó por

10 dkg darált dió, ezeket közepes lángon megsütjük.

Krém:

15 dkg margarin

15 dkg porcukor habosra keverve

3 kanál liszt

2.5 dl tej

1 cs vaníliás cukor sűrűre főzve és összekeverve a vajás krémmel, és egy kis rummal.

Ráarakjuk a tészta tetejére