



BIBLIAÓRÁK SÜTEMÉNYEI

2015/2016.

Szeptember

Surányi Júlia – Hamis krémtúró szelet

Hozzávalók: tésztához: 40 dkg liszt, 15 dkg cukor, 7 ek tej, 15 dkg margarin, 1 tojás, 1 cs. sütőpor, 1 vaníliacukor, 1 citrom reszelt héja krémhez: 7 dl tej, 3 cs. vanília pudingpor, 20 dkg cukor, 2 nagy doboz tejföl, 1 citrom leve

Elkészítés: Tészta: a lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a cukrot, vaníliacukrot, sütőport, a citrom reszelt héját, a tojást, majd a tejet.

Krém: a tejszenn megfőzzük a cukorral elkevert pudingport, hagyjuk hűlni, és hozzáadjuk a tejfölt és a citrom levét.

A tésztát két részre osztjuk, és tepsi nagyságúra nyújtjuk az egyik felét. Rákenjük a krémet, majd a tészta másik felét kinyújtva. Villával megszúrkaljuk, és közepes hőfokon kb. 30 percig sütjük. Csak kihűlve szabad szeletelni, mert akkorra szilárdul meg a krém a süteményben!

Fehérné Szóráth Márta – Omlós szőlőtorta

Az omlós tészta hozzávalóit összegyűrjük, és cipóba formálva a hűtőszekrényben 1 órán át pihentetjük. Ehhez szükséges 22,5 dkg liszt, 12,5 dkg vaj, 1 tojássárgája, 7,5 dkg cukor, fél citrom reszelt héja és 1 evőkanál rum. Amíg ez pihen, addig megmossuk az 50 dkg fehér szőlőt, leszárítjuk, leszemezzük, félbevágjuk és a magokat kiszedjük belőle. 5 tojássárgáját 5 dkg cukorral habosra keverünk. 1 vaníliarúd belsejét és 15 dkg őrölt mandulát hozzákeverünk. A 6 fehérjét kemény habbá verünk és az 5 dkg liszttel együtt hozzáadjuk. A sütőt 180 fokra előmelegítjük. Az omlós tésztát egy lisztezett gyúrotáblán kinyújtjuk, és úgy béleljük ki a 26 cm-es tortaformát, hogy 3 cm-es pereme is legyen. A szőlőt belekeverjük a habos masszába és beletöltjük a tésztaformába. A sütő közepes részén 1 órán át sütjük.

Bozó Ilona – Almás zserbó

Hozzávalók: 45 dkg finomliszt, 20 dkg sertészsír, 1 ek. porcukor, 0,5 cs. sütőpor, 2,5 dkg élesztő, 1 db tojás, 2 db tojássárgája, 3 ek. tejföl, 0,5 dl tej, 10 dkg darált dió.

Töltelék: 1,5 kg alma, 10 dkg cukor, 10 dkg dió, 1 kk. fahéj.

Elkészítés: Az almát megtisztítjuk, daraboljuk, cukorral megpároljuk. Ha kész, turmixoljuk. Kevés cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd összeállítjuk a tésztát. 4 részre osztjuk, a tepsit kibéleljük zsírpapírral. Az első tésztát kinyújtjuk, tepsibe tesszük, megszórjuk darált dióval, megkenjük az alma egyharmad részével. Ezután jön rá a következő tészta, dió és alma, és így tovább addig, míg elfogy az anyagunk. A tetejét megszurkáljuk, majd jó fél órát kelesztjük és megsütjük 200 fokon alsó-felső sütéssel.



Október

Bélteki Gáborné – Fasírt

A fasírtgolyókhöz : 30 dkg darált marhahús, 30 dkg darált sertéshús, 2 db tojás, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 ek napraforgó olaj, 2 gerezd fokhagyma, 3 teáskanál fűszerpaprika, 3 kávéskanál fekete bors (őrölt), 2 teáskanál só, 12 dkg kenyér (fehér), 5 dl tej

A sütéshez: 4 dl napraforgó olaj

Elkészítés: A kenyeret a tejbe áztatjuk. Kb. 10 perc elteltével jól kicsavarjuk. Közben a finomra vágott vöröshagymát két evőkanálnyi olajon üvegesre dinszteljük. A darált húst tálba tesszük, összekeverjük a kinyomkodott kenyérral, hozzáadjuk a hagymát, és az összes többi hozzávalót. Kézzel jól összedolgozzuk. Megkóstoljuk, ha szükséges, utánfűszerezzük. Nedves kézzel 2-3 cm átmérőjű golyókat formálunk. Felforrósított olajban kisütjük. Közben időnként megforgatjuk a fasírtgolyókat, hogy egyenletesen barnuljanak. Konyhai papírtörölkővel bélelt tátra szedjük, hogy felitassa a felesleges olajat.

Kálmánci Zoltánné – Majonézes céklasaláta almával

Hozzávalók: 2 db cékla, 3 db alma, fél citromból nyert citromlé, só ízlés szerint, bors ízlés szerint, 1 kávéskanál mustár, 160 g majonéz, 175 g tejföl, fél teáskanál porcukor

Elkészítés: Az almát és a céklát meghámozzuk, lereszeljük. A citrom levét hozzáfacsarjuk. Hozzáadjuk a mustárt, a majonézt, a tejfölt, sót, borsot, porcukrot. Alaposan összekeverjük. Fél napot állni hagyjuk a hűtőben.

Torda Nóra - Almás krémes

Hozzávalók: 1 kg alma, 1 tortabevonó.

Tésztához: 8 tojás, 18 dkg cukor, 3 ek. víz, 20 dkg liszt, 0,5 cs. sütőpor, 1 ek. kakaó.

Krémhez: 2 cs. főzős vanília pudingpor, 0,5 l tej, 20 dkg margarin, 18 dkg porcukor.

A tepsit fóliával kibéleljük, megvajazzuk, belereszeljük az almát. A tojássárgáját a cukorral és a vízzel habosra keverjük. Majd hozzáadjuk a lisztet, amiben elkavartuk a sütőport, A tojásfehérjét habbá verjük és belekavarjuk a tésztába. Kb. felét az almára simítjuk, a maradékba 1 púpos evőkanál kakaót szítálunk és a sárga tésztára csurgatjuk, nem simítjuk el! 160 °C -on kb. 20 percig sütjük, majd kihűtjük és átborítjuk egy tálcára, hogy az alma felülre kerüljön.

Krém: A pudingport a tejben megfőzzük, a margarint a porcukorral kikavarjuk, és ha kihűlt a puding összekeverjük. Az almára simítjuk. tetejét csokimázzal vonjuk be. /Én tortabevonót használok./

Szabó Katalin – Gesztenyés kifli

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 dkg élesztő, 1 ek. cukor, kevés só, tej, 1 cs. vaníliás cukor, 1 cs. gesztenyemassza, vaníliás porcukor.

Elkészítés: Az élesztőt vajjal, liszttel, cukorral, sóval és a tejjel összegyúrjuk. A tésztát vékonyra nyújtjuk, téglalap alakúra vágjuk, és a vaníliás cukros tejjel puhított gesztenyemasszával megtöltjük.

Kifliket formálunk belőle és világosra sütjük, majd még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk.



November

Nyíri Fruzsina – Lekváros kifli

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 35-40 dkg Ráma, 2 tojás, 2 dl tej, 1,5 evőkanál szárított élesztő, 1 evőkanál cukor, csipetnyi só. A töltéshez házi (üstben főzött) szilvalekvár, a szóráshoz porcukor.

Elkészítése: A lisztet összekeverjük az élesztővel, cukorral, sóval, elmorzsoljuk a zsírral, hozzáadjuk a tojásokat és a tejet, a tésztát jól összeállítjuk, majd lefedve legalább fél órán át hagyjuk pihenni. Ezután nyolc egyforma gombóccá osztjuk, körlappá nyújtjuk, cikkekre vágjuk és megtöltjük lekvárral. Ezután felcsavarjuk és sütőpapírral ellátott tepsibe sorakoztatjuk, majd előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt készre sütjük. Langyosan porcukorral meghintjük

Szepesi Istvánné – Túrós pite

Hozzávalók: 50 dkg simaliszt, 25 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 2 db tojássárgája, 1-2 evőkanál tejföl, 1 csomag sütőpor.

A töltelékhez: 1 kg félzsíros tehéntúró, 3+1 db tojás, 15 dkg cukor, 1-2 evőkanál tejföl, 2 dl tej, 1 db kezeletlen citrom reszelt héja, 1 teáskanál vanília-kivonat, 1 evőkanál étkezési keményítő, 2 csapott evőkanál búzadara, 1 csipet só.

Elkészítés: Mivel a tésztát nem kell pihentetni, ezért érdemes először a túróltelékkel kezdeni. A töltelékhez először készítünk egy vaníliapudingot, ehhez 3 tojást kettéválasztunk, a sárgáját egy közepes lábosba tesszük, hozzáadjuk a cukor 3/4 részét, a vaníliát, a keményítőt, és habverővel jó alaposan kikeverjük fehéredésig. Hozzáadjuk a tejet, és folyamatosan kevergetve addig főzzük, amíg besűrűsödik, majd levesszük a tűzről, és hagyjuk hűlni. A túró egy nagyobb tálba tesszük, belereszeljük a citrom héját, beletesszük a tejfölt, a búzadarát és a már kihűlt vaníliapudingot.

Az egészet gépi habverővel jó alaposan kikeverjük. A tészta hozzávalóit összegyűrjük, elfelezzük, és lisztezett munkalapon tepsi méretűre nyújtjuk, belehelyezzük a tepsibe. A töltelékhez a tojások fehérjét kemény habbá verjük, a maradék cukorral és egy csipet sóval. Hozzákeverjük óvatosan a túróhoz, és az egészet rásimítjuk a tésztára. A tészta másik felét is kinyújtjuk, és ráhelyezzük a töltelékre. A tetejét megkenjük 1 felvert tojással, és villával egyenletesen megszurkáljuk. Előmelegített sütőben 190 fokon 35-40 perc alatt készre sütjük. Miután megsült, hűlni hagyjuk, majd kockára vágjuk, és a tetejét megsózzuk porcukorral.

Törökné Tóth Hajnalka - Fanta szelet

Hozzávalók: A tésztához: 6 tojás, 12 dkg cukor, 15 dkg rétesliszt, 2 ek. kakaópor, 7 dkg olvasztott vaj, csipet só.

A túrókrémhez: 50 dkg félzsíros tehéntúró, 20 dkg porcukor, 25 dkg vaj, 1 citrom reszelt héja, 1 csomag vaníliás cukor, 1 ek. citromlé.

A tetejére: 7 dl szénsavas narancsos üdítő, 2 cs. vanília puding, 5 dkg cukor.

Elkészítése: A tésztához az egész tojásokat a cukorral a legmagasabb fokozaton kevertem kb. 5 percig. A lisztben elkevertem a kakaót és a sót, kanalanként hozzákevertem a lisztes keveréket és a vajat. Közepes méretű tepsiben megsütöttem.

A vajat a cukrokkal habosra kevertem, a túró több részletben elkevertem benne, citromhéjjal és citromlével ízesítettem.

A tetejéhez 5 dl üdítőt feltettem forni, 2 dl-rel kikevertem a pudingot a cukorral. A forrásban lévő üdítőbe kevertem a pudingos üdítőt, és folyamatosan kevertem sűrűsödésig.

A kihűlt piskótára rákentem a túrókrémet, majd a langyos pudingos keveréket.

December

Lovász Krisztina - Karamell szelet

Hozzávalók: cukor - 20 dekagramm, liszt - 15 dekagramm, tej - 1 dl, tojás - 4 darab, sütőpor - 0.5 csomag, 3 in 1 kávé - 2 darab, étolaj - 1 dl, karamell ízű pudingpor - 2 csomag, tej - 5 dl, Ráma - 20 dekagramm, porcukor - 15 dekagramm, tejszínhab - 4 dl.

Elkészítés: A hozzávalókból piskótatésztát készítünk. Közepes méretű tepsibe öntjük és 180 fokon megsütjük. A krémhez a pudingport a tejben megfőzzük, majd kihűtjük. A Ramát a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a pudingot és a kihűlt tészta tetejére simítjuk. A tejszínre felforrasztjuk, a krémmel kenjük, de nem kell nagyon elsimítani. Két teáskanál karamell ízű pudingport 3 teáskanál cukorral, 2 teáskanál étolajjal és kb 1-1.5 dl vízzel felfőzünk. A tejszínre csurgatjuk és egy pálcika segítségével belecirógatjuk a habba, hogy szép márványmintás legyen.

Torda Nóra - Bögrés meggyes

A süteményhez: 2,5 bögre finomliszt, 1 bögre cukor, 2,5 dl olaj, 2 dl tej, 1 db tojás, 1 csomag sütőpor, 680 dkg kimagozott meggy.

Elkészítés: Összekeverjük a hozzávalókat. Beleöntjük lisztezett, zsírozott tepsibe. A tetejére rákosgatjuk a meggyet. Túpróbaig sütjük 180°C sütőben.

Nagyon gyors és egyszerű recept. Bármilyen gyümölccsel elkészíthető.



Nagy Marianna Fruzsina – Mozzarella pingvin

Hozzávalók: 10 szem olívbogyó (fekete, magozott), 5 szelet sárgarépa (nyers, megpucolt), 5 db sajt - mozzarella, 5 db fogvájó.

Elkészítés: Az olívbogyókból kiválasztunk 5 nagyobbat a testnek és 5 kisebbet a fejeknek. A nagyobbakat kettévágjuk (ez lesz a szárnya a pingvineknek). A répaszeletekből kivágunk egy-egy kis szeletet (ez lesz a csőr). A megmaradt, cikkely nélküli répa lesz a talp. A kisebb olívbogyókat oldalra forgatjuk, ahol van a kis kör alakú lyuk, amelyen keresztül ki lett magozva és oda benyomjuk a csőrnek való répadarabkát. A mozzarella két oldalához nyomjuk a két fél szelet olívbogyót. Majd a tetejére illesztjük a pingvin fejeként funkcionáló kisebb olívbogyót és átszúrjuk a fogpiszkálóval, úgy hogy a fogpiszkáló vége a répaszelet alját is szúrja át. Kész is a pingvin. Nálam szépen ottmaradtak a szárnyak, de akinek gondolja, adódnak vele, az kevés mascarponéval "odaragszthatja" a szárnyakat a mozzarellához.

Nyíri Fruzsina – Sajttekeres

Hozzávalók: 30 dkg Trappista sajt, 40 dkg Edami sajt, 5 főtt tojás, 16-18 szelet sonka, 25 dkg margarin, 1 cs. petrezselyemzöld.

Elkészítés: A főtt tojásokat apróra feldarabolom, összekeverem a margarinnal, a reszelt Trappistával és a petrezselyemzölddel. Az Edami sajtot forró vízbe rakom úgy, hogy a víz teljesen elfedje a sajtot. Fedőt rakok az edényre és 10-15 percig hagyom, hogy a sajt megpuhuljon a vízben. Ezután a sajtot kinyújtom mint a tésztát. Először a sonkával, majd a margarinos krémmel fedem be a sajtot. Fóliában felgöngyölöm mint a piskótát, és egy éjszakára hűtőbe teszem. Közvetlen fogyasztás előtt szeletelem.

Aki szereti a pikáns ízeket, az a Trappista helyett használhat márványsajtot, a petrezselyemzöld helyett pedig kaprot.

Január

Gonda Ilona – Vaníliás csiga

A tésztához: 1 kg búza-rétesliszt (BFF 55), 6 dl házi tej / teljes tej, 50 g élesztő (friss), 1 csipet só, 4 csapott evőkanál cukor - nád, 1 dl étolaj

A tésztára: 150 g vaj, 2 csapott teáskanál vaníliás cukor - bourbon, 100 g cukor - nád

Az öntethez: 4 dl házi tej / teljes tej, 2 csapott teáskanál vaníliás cukor - bourbon, 200 g cukor - nád

A tetejére: 50 g porcukor

Elkészítés: Langyos tejből, az élesztőből és a liszt negyedéből kovászt készítettem. Nejlonfóliával majd pedig konyharuhával letakartam és érleltettem a kovászt meleg helyen fél órát. Egy másik nagyobb tálba belemértem a cukrot, sót, olajat. Majd szárazon kézzel összekevertem. Jól megkelt a kovász. A lisztes masszához öntöttem. Majd kézzel jól összegyúrtam. Konyhapultra tettem, lefóliáztam, letakartam a konyharuhával és hagytam kelni 1 órát. Miután megkelt a tészta, újból átgyúrtam. Kinyújtottam a tésztát, megkentem puha vajjal és rászórtam a cukrot és a vaníliás cukrot. Feltekertem csigába a tésztát. Késsel 1,5 cm-re vagdostam. Sütőpapírral bélelt tepsibe tettem, majd 180 C fokos előmelegített sütőbe tettem. Közben a tejből, cukorból, vaníliás cukorból szirupot főztem. Mikor félig megsült a csiga, kivettem a sütőből és mindegyikre öntöttem körülbelül fél deci cukorszirupot. Visszatoltam a sütőbe és 200 C fokon készre sütöttem. Porcukrot szórtam a tetejére.

Karcza Sándorné – Marcipános kocka

Hozzávalók: ½ kg darált keksz, 30 dkg porcukor, 1 kocka Rama, 9 ek. forró tej, 1 cs. vaníliás cukor, 1 db mandula aroma, 1 db rumaroma, 4 dkg kakópor, 8 dkg darált dió.

Elkészítés: A kekszet, a porcukrot, a vaníliás cukrot összekeverjük a margarinnal és a forró tejjel. Kettéválasztjuk a tésztát és az egyikbe mandula aromát és a diót, a másikba a kakaóport és a rum aromát keverjük. A kakaós tészta kerül alulra. Nyomkodva nyújtjuk. Erre kerül a zöld tészataréteg. A tetejére egy tábla étbevonót teszünk.

Erdődiné Sándor Katalin - Padlizsánkrém – Erdélyi változat

Hozzávalók: 360 g kisült padlizsán húsa, 2 nagy csipet só, bors (fekete, őrölt), 0,5 fej lila hagyma, 3 gerezd fokhagyma, 100g majonéz.

A fogyasztáshoz: piritós.

Elkészítés: A megmosott és szárazra törölt padlizsánt 180 °C-ra (légkeverésen) előmelegített sütőbe dugjuk, 25 percig sütjük, átfordítjuk a másik oldalára és még egyszer 25 percig sütjük. (Akkor kész a padlizsán, amikor a héja ráncos, a húsát pedig be tudjuk nyomni.) A padlizsán szárát levágjuk, héját lehúzzuk, és húsát kisebb darabokra összevágjuk. Fa vagy műanyag késsel/villával pépesítjük a sült padlizsánkockákat és hozzáadjuk a többi alapanyagot.



Február

Kovácsné Jendrek Anikó - Csöröge

Hozzávalók: 5 dl liszt, 4 tojássárga, csipet só, 1 kávéskanál cukor, 2 dl tejföl (kefir vagy joghurt is jó), 1 kávéskanál szóda, bikaarany, olaj a sütéshez, porcukor.

Elkészítés:

Elkészítés: A hozzávalókat jól összedolgozom, ne legyen nagyon lágy a tészta. Kinyújtom, 3 ujjnyi csíkokra metélem derelyemetszővel.

Paralelogramma alakúra szeletelem a csíkokat, mindegyikbe középre egy nyílást vágok átlósan, kb. 2 ujjnyit. Ezen áthúzom az egyik csúcsát.

Bő forró olajban, egyszer megfordítva, aranybarnára sütöm. Porcukorral megszórom, majd lekvárral kínálok.

Liebné Csongrádi Erzsébet - Erdei Zoltánné - Lengyel saláta

Hozzávalók: 40 dkg Eidami sajt gyufaszál alakúra vágva, 40 dkg csirkemell sonka gyufaszál alakúra vágva, 1 nagyobb doboz szemes kukorica konzerv, 1 póréhagyma karikára vágva, 1 doboz ananász konzerv kockákra vágva, 1 nagy zeller gyufaszál alakúra vágva (leforrázni, pár percig puhuljon a forró vízben, majd leszűrni, kihűteni).

Az egészet majonézzal és 1 db joghurttal összekeverni, hogy jó „szaftos” legyen. Semmilyen fűszer nem kell hozzá, még só sem. Egy éjszaka összeérik, másnap fogyasztható.

Borosné Nyakó Katalin – Töltött paradicsom

Hozzávalók: 10-15 db paradicsom, 1-2 doboz tonhal konzerv (saját levében), majonéz (ízlés szerint), só, bors (fehér és fekete), fejes saláta, petrezselyem levél, egy kávéskanál olvasztott vaj.

Elkészítés: A paradicsomok tetejét, felső harmaduknál, levágjuk. Kivájjuk a belsejét (ezt lecsóhoz vagy egyéb ételek ízesítéséhez felhasználhatjuk).

A tonhalat leszűrjük és tetszőleges mennyiségű majonézzal krémesre keverjük. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és megtöltjük vele a paradicsomokat.

Egy tálcát kibélelünk a saláták levelével, ráhelyezzük a paradicsomokat, a levágott „kalapokat” visszatesszük rá, megkenjük egy kevés olvasztott vajjal és megszórjuk apróra vágott petrezselyem levéllel (ez szépen rádermed). Szép, finom és egészséges!



Március

Csontos Zoltánné – Sajtos rúd

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 1 tetőzött kk. só, 25 dkg Rama margarin, 1 tojássárgája, 2-2,5 dl tejföl, 20 dkg reszelt sajt.

Elkészítés: A hozzávalókat összegyúrjuk, s hűtőben legalább 1 órát pihentetjük. (Ha este elkészítjük, egy éjjelen át is pihenhet.) Kinyújtjuk, derelyevágóval rudakat készítünk. Megkenjük paprikás tojásfehérjével, megszórjuk reszelt sajttal. Előmelegített sütőben sütjük.

Bartha Jánosné - Zöldségraguval töltött táska

Hozzávalók (ragu): Egy nagy fej vöröshagyma, 2 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyemgyökér, fél zellergumó vagy 3-4 zellerszár, fél fej karalábé, 2 közepes krumpli, 2-3 dl alaplé (zöldség, csirke), 2 dl tejszín, só, bors, csilipehely, 1-1,5 kanál liszt, ételízesítő petrezselyemzöld, kevés étolaj.

Elkészítés: Megtisztítom a zöldségeket, a krumplit, felkockázom őket. Megtisztítom a hagymát is, apróra vágom, egy nagyobb lábasban kevés olajon megdinsztelem, majd hozzáöntöm a felkockázott zöldségeket. Kicsit dinsztelem, sózom, borsozom, kap egy teáskanál ételízesítőt, és ekkor felöntöm az alaplével. Fedő alatt párolom. Ha megpuhultak - eddigre elfőtt a leve -, kevés lisztet szórok rá, elkeverem, kicsit pirítom, majd felöntöm a tejszínnel. Beleteszem a felaprított friss petrezselyemzöldet. A leveles tésztát kibontom, a kiterített tésztalapot kicsit kinyújtom nyújtófával. Van egy egészen nagy teásbögrém. Ezt teszem rá a lapra, körbekarcolom egy éles késsel, hogy kivehető legyen a kerek forma. Ebből éppen 6 db fér el. A körbevágott kör alakú formák széleit bekenem a felvert tojással. (Ez lesz a ragasztó). A zöldségragut a körök közepére helyezem (kb. egy evőkanállal). Visszahajtom az egyik felét (Így félkör alakot kapok). A

visszahajtott tészta szélét egy villával óvatosan megnyomkodom, hogy sütés közben ne nyíljon szét. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakom, megkenem a felvert tojással. 180 fokos sütőben aranybarnára sütöm. (kb. 15-20 perc).

Dr. Veress Jánosné – Tojásos-sonkás csirkepástétom

Hozzávalók 18 szelethez: 8 tojás, só, őrölt fehér bors, diónyi lágy vaj, 12 vékony, hosszú szelet sonka (200-250 g), 600 g csirkemell filé, 2 dl tejszín, 2 friss tojásfehérje, 1/2 kk. morzsolt kakukkfű, 1 csokor petrezselyem, 80 g cukkini / kígyóuborka, néhány salátalevél-

Elkészítés: A tojásokat erősen sós, forrásban lévő vízben, az újraforrástól számított pontosan 8 percig főzzük, majd hideg vízbe merítve teljesen lehűtjük (egyedül félreteszünk a díszítéshez), meghámozzuk, fehér végüket levágjuk. Kikenünk a vajjal egy 1,7 – 1,8 l úrtartalmú gyümölcskenyérformát. Kibéleljük a kissé egymásra csúsztatott sonkaszeletekkel úgy, hogy azok túllógjanak a forma peremén. A húst leöblítjük, kisebb kockákra vágjuk, aprítógépbe tesszük, hozzáadjuk a tejszínt, a tojásfehérjéket, a tojásokról levágott kemény tojásfehérjéket, és péppé pörgetjük-habosítjuk. Sóval, fehér borssal, kakukkfűvel és vágott petrezselyemmel ízesítjük. A massa felét a formába simítjuk, kanálhátal kis árkot mélyítünk a közepébe, hosszanti irányban, végükkel egymáshoz illesztve belenyomkodjuk a tojásokat, és befedjük a maradék masszával. Felhajtjuk rá a sonkaszeleteket, betakarjuk vajjal megkent alufóliával, végül meleg vízzel félig felöntött, mély tepsibe állítjuk, és 180 fokos sütőben 40 percig gőzöljük. A sütőből kivéve lenyomatjuk a hasáb tetejét súlyokkal (pl. alufóliába csomagolt konzervdobozokkal), hagyjuk kihűlni (3-4 óra). Tálaláskor vágódeszkára borítjuk, vékonyan felszeleteljük, cukkinivel / uborkával, a félretett tojással, petrezselyemmel, salátalevelekkel tetszés szerint díszítjük. Előételként, hideg büfé tartozékaként kínálhatjuk. Vegyes idénysaláta, friss kenyér illik hozzá.

Április

Mercsné Juhász Anikó - Fekete rózsa

Tésztához: 60 dkg liszt, 10 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 1 db tojás, 1 csomag sütőpor, pici szóda bikarbóna. A hozzávaló anyagokat annyi tejjel kell eldolgozni (kb. 2 dl), hogy nyújtható legyen. 5 részre osztjuk. Két lapot kinyújtunk, és külön-külön megsütünk. A maradék 3 lapot szintén kinyújtjuk, és a következő töltelékkel egyenként mindegyiket megtöltjük, mint a bejglit.

Töltelékhez: 20 dkg darált mák, 20 dkg liszt, 10 dkg vaj, 25 dkg porcukor, 2 dl tej, 1 csomag sütőpor, fahéj ízlés szerint. Ezeket alaposan össze kell dolgozni. Miután a lapokat megkentük és feltekertük, egymás mellé helyezük mind a hármat a tepsibe, hogy összesüljön.

Elkészítés: 7 dl tejet és 2 csomag vaníliás pudingport megfőzzük. Ha kihűlt 20 dkg margarint 20 dkg porcukorral jól kikeverünk, és hozzáadjuk a pudingos masszát. Az egyik lapot megkenjük a krém felével, majd rátesszük az egybesült mákos rudakat, rákenjük a maradék krémet, és végül a második lapot. A tetejét bevonhatjuk csokoládémázzal. Le kell fedni, hogy megpuhuljon.

Csorbáné Major Enikő - Tortilla csiga gombatojások között

Tortillatekerics hozzávalói: 8 db tortilla lap, 3 doboz krémsajt, 25 dkg finom füstölt (kedvenc) sonka, 1 fej jégsaláta

Elkészítés: A tortilla lapokat megkenjük a krémsajttal, rátesszük a sonkát és a salátát. Nagyon szorosan feltekerjük, majd 1,5-2 cm távolságban felszeleteljük. (Ajánlatos pálcikával átszúrni.)

Gombatojás hozzávalói: 8 db főtt tojás, 4 szép paradicsom, majonéz.

Elkészítés: A keményre főtt tojásokat „lefejezzük”, a tojásokat pedig elfelezzük. A tojásra rátesszük a félbevágott paradicsomot „kalapnak”, majd a majonézből pöttyöket csöpögtetünk rá. Percek alatt finom és mutatós vendégváró falatkákat varázsolhatunk. Jó szórakozást és kreatív falatka-készítést mindenkinek!

Rác Klára – Túrós süti

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 10 dkg Rama, 10 dkg porcukor, 2 kk. sütőpor, 1 kk. szalakáli.

Töltelék: 20 dkg Rama, 25 dkg porcukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1/2 kg túró, csipetnyi citromhéj, 1/2 citrom leve, 10 dkg mazsola.

Elkészítése: Tészta: A hozzávalókat összegyúrjuk és két egyforma lapot sütünk belőle.

Töltelék: Az anyagokat alaposan kikeverjük és a lapok közé töltjük. Csak másnap vágható.



Május

Majorné Aranyos Ildikó – Vajas csiga

Hozzávalók: A tésztához: 50 dkg finomliszt, 8 dkg cukor, 2.5 dkg élesztő, 7 dkg margarin, 1 csipet só, 3 dl tej (langyos), 1 db tojássárgája.

A krémhez: 15 dkg margarin, 10 dkg cukor (ízlés szerint több, vagy kevesebb)

A locsoláshoz: 2 dl tej (langyos), 1 csomag vaníliás cukor.

Elkészítés: Kevés langyos, cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd bedagasztjuk a tésztát, és duplájára kelesztjük. A 15 dkg margarint ízlés szerinti cukorral habosra keverjük. A megkelt tésztát kinyújtjuk, megkenjük a margarinnal, feltekerjük, és szeleteljük. A csigákat tepsibe tesszük, picit körbe kenjük olajjal, hogy ne ragadjanak össze, majd duplájára kelesztjük. Előmelegített sütőbe tesszük, és amikor már kezd pirosodni, meglocsoljuk a langyos vaníliás tejjel, majd készre sütjük.



Kiss Sára: Diós-narancsos sült sajtorta

Hozzávalók: A tésztához: 9 dkg vaj, 5 dkg barna cukor, 5 dkg durvára darált dió, 1 narancs reszelt héja, 1 egész tojás, 18 dkg liszt, pici só, pici őrölt fahéj, 1 cs. főzős vaníliás pudingpor, 2 db tojás, 8 dkg vaj, 10 dkg durvára darált dió, 1 narancs reszelt héja és leve, őrölt fahéj.

A tetejére: 8 dkg étcsoki, 5 dkg fehér csoki, kevés tejszín, kevés kandírozott mogyoró.

A krémhez: 25 dkg mascarpone sajtkrém, 2 dl tejföl, 7 dkg barna cukor.

Elkészítés: Először a tésztához a puha vaját a többi hozzávalóval kézzel összekeverem, egy kicsit ragad, és egy 22 cm-es sütőpapírral bélelt tortaformába teszem, majd egy nedves kanállal elterítem a forma méretére. Előmelegített 180 fokos sütőben 12 perc alatt elősütöm. A krémhez a puha vaját a tojásokkal és a cukorral géppel kikeverem, mehet bele a tejföl, a mascarpone, a pudingpor, ezzel tovább keverem. Végül a többi hozzávalót is belekeverem: dió, fahéj, narancslé és reszelt héja. Az elősütött tésztára öntöm a krémet és visszatolom a sütőbe, 175 fokon legalább 1 órát sütöm. Ha készen van, hideg helyre teszem és csak teljes kihűlés után szeletelem. A tetejét lehet díszíteni tetszés szerint kétfajta csokival, vagy ha teljesen kihűlt, akár csokimázzal is.

Galambosné Boros Judit – Zakuszká

Hozzávalók: 1 db padlizsán (nyers), 3 db pritaminpaprika, 50 ml olívaolaj, 3 kis fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 2 db babérlevél (friss, vagy szárított), 2 púpozott evőkanál sűrített paradicsom, 1 teáskanál só, 3 csipet fehérbors (őrölt), 2 teáskanál kristálycukor

A padlizsánt félbe vágjuk, a húsát villával megszurkáljuk, és a paprikákkal együtt egy sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük. 180 C fokon 35 percig sütjük. Amíg sül, az apróra vágott vöröshagymát és a zúzott fokhagymát 2 ek olajon megdinszteljük. Amikor elkészült a paprika és a padlizsán, a paprikákat egy lezárható edénybe tesszük pár percre, hogy könnyebben le tudjuk húzni a héját. A magját is eltávolítjuk, csak a húsára van szükség. A padlizsánt is megszabadítjuk a héjától. Leturmixoljuk őket, majd a hagymához adjuk. Hozzáadjuk a babérlevelet, és a paradicsompürét, majd sózzuk, borsozzuk. Beleöntjük a maradék olajat, ízlés szerint megcukrozzuk. Közepes lángon, gyakran kevergetve addig főzzük, amíg olajos fénye nem lesz, és nem vizenyős. Amikor elkészült, üvegbe töltjük és a hűtőben tároljuk. Pirítós kenyérral tálaljuk a zakuszkát.

Dióssyné Nanszák Andrea – Málnás-túrós minipite

Hozzávalók 8 kicsi vagy 1 nagy pite tésztájához: 30 dkg liszt + a nyújtáshoz, 10 dkg porcukor, 20 dkg vaj / margarin, 1 tojássárgája.

A töltelékhez: 40 dkg túró, 6 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 2 ek. tejföl (ha száraz a túró), 2 ek. búzadara, 1 egész tojás, 10-15 dkg málna (friss és mirelit is jó).

Elkészítés: A tésztához a lisztet összekeverjük a porcukorral, elmorzsoljuk a vajjal, majd a tojássárgáját hozzáadva tésztává gyúrjuk. A cipót alufóliába csomagolva hűtőbe tesszük pihenni 30 percre. A töltelék hozzávalóit összekeverjük, a málnát érdemes később a betöltött pitéba nyomkodni, hogy ne törjön annyira össze. A tésztát lisztezett felületen vékonyra kinyújtjuk, majd

kibéleljük vele a formákat / formát úgy hogy az oldalára is jusson. A felesleget levgyük, félretesszük. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük 8-10 percre, majd amikor világosra sült, kivesszük és megtöltjük a túróval. A maradék tésztából csíkokat vágunk, esetleg formákat szaggatunk és azzal befedjük a tetejét. Felvert tojással megkenhetjük, hogy fényesebb legyen. Visszatesszük a sütőbe és aranybarnára sütjük.

Feszner Mónika - Tonhalkrém

Hozzávalók: 2 konzervdoboz olajos, aprított tonhaltörzs , 1 kis fej vöröshagyma, 1 kis csokor petrezselyemzöld, kb. 2-3 evőkanál majonéz, kb. 2-4 evőkanál tejföl, só, bors

Elkészítés: A tonhalat lecsöpögtetjük, egy mélyebb tálba öntjük. Sózzuk, borsozzuk (Kóstoljuk meg, mert néhány tonhal sós, míg a másik nem!) A vöröshagymát reszeljük rá, apróra, így finomabb. A petrezselymet szintén apróra vágva keverjük bele. Adjuk hozzá a majonézt és a tejfölt. A pontos adagja mindenkinél más, lehet majonézesebbre vagy tejfölösebbre csinálni, ki hogyan szereti!

Mózes Áronné – Gyümölcs saláta

Hozzávalók: 5-6 banán, 2-3 alma, 3-4 narancs, 6-8 mandarin, 8-10 kivi, esetleg egy fürt szőlő és 1-2 liter SPAR-os 50%-os multivitaminos gyümölcslé

Elkészítése: feldaraboljuk a gyümölcsöket, és felöntjük a multivitaminos gyümölcslével. Egy éjszakára a hűtőbe tesszük, másnapra fogyasztható. Tetszés szerint tejszínhabbal, vanília jégkrémmel ízletesebbé tehetjük.