





I5

MOGYORÓS BISCOTTI

{ KÁVÉHOZ, VÖRÖSBORHOZ }

Ennél rosszabb magaviseletű tésztával még nem találkoztam. Mindenhova ragaszkodik, ahová nem kéne: a lapáthoz, az edényhez, sőt még a kezedhez is. Minél kevesebb mozdulattal hengergeted rúddá, annál könnyebb lemosni a kezetről.

- Hozzávalók:
- 200 g liszt
 - 180 g cukor
 - 100 g pirított, majd lehé-
jazott mogyoró
 - 40 g kakaópor
 - 70 g mazsola
 - 2 nagy tojás
 - 2 ek kávé vagy 2 tk nescafé
 - 1,5 teáskanál
szódabikarbóna
 - 1 csipet só

A mogyoró pörkölésével célszerű kezdeni... A recept szerint sütőben egyszerűbb, de serpenyőben is kiváló, ha nem felejtet el mozgásban tartani a mogyorószeme-
ket. Ha sikerült egyenletesen átpirítanod, hagyd hűlni kicsit, tedd konyharuhába
és dörzsöld át! Így a héj leválik és a konyharuhát utána csak ki kell rázni. Mondjuk
ez társasházakban nem opció. Ha előtted hevernek a csupasz mogyorók, indul-
hat a tésztakészítés! A tojásokat és a cukrot keverd szép fényesre... inkább ro-
botgéppel a habverőfej használatával. Ha elég nagy kapacitású gép áll rendelkez-
zésedre, akkor tedd a tálba a többi hozzávalót is (a lisztet, sőt, szódabikarbónát,
kakaóport, a kávéport vagy kávé), cseréld le a fejet és hagyd, hogy ő gyúrja meg
a tésztát! A durvára vágott éticsokit, a mazsolát és mogyorót csak a legvégén add
hozzá, amikor kézi vezérlésre váltasz! Sajnos a robotgép nem beledolgozza, ha-
nem felaprítja ezeket. Ha eddig is kézzel dolgoztál, akkor elismerésem! Melegítsd
elő a sütőt 180 fokra, és amíg melegszik, formázz a tésztából egy alkar vastag-
ságú hengert! Fektetsd sütőpapírral kibélelt tepsire és süsd a rudat 25 percig! Ha
letelt az ideje, vedd ki és hagyd 10-15 percig hűlni! Minél hidegebb a tészta, annál
könnyebb lesz szelgetelni és annál kevésbé akarnak kifordulni a mogyorók belőle.
A sütőt melegítsd be újra, vagy ha még megy, a hőmérsékletét vedd vissza 165
fokra! A sütirudat vágd fel 1,5 cm vastag szeletekre, és az egyik vágott felükkel
lefelé rakosgatsd őket vissza a sütőpapírra. (Egy tepsin el fognak férni.) Mehetnek
vissza a sütőbe még kb. 10 percre, míg meg nem mattulnak!
Megjegyzés: a férjem sokkal jobban szereti puhán, így minden alkalommal erősen
szorgalmazza a második sütés elhagyását. Egy próbát megérhet...

I6

MANDULÁS BISCOTTI

{ A MÉLTÓ ELLENFÉL }

*Amikor először láttam ezt a sütit, azon gondolkodtam, hogy vajon lázba tud-e hozni a csokis-mogyorós után...?
Aztán elkészítettem és el kell ismernem: valóban méltó ellenfél!*

Hozzávalók:

2 tojás

180 g barna nádcukor

250 g liszt

1 tk szódabikarbóna

200 g pucolt mandula

1 csipet só

pár csepp mandulaaroma

A tojásokat és a cukrot keverd szép fényesre, lehetőleg robotgéppel! (Kézzel és keverőlapáttal nekiveselkedni ennek a sütinek felér egy komplett edzéssel.) Ha elég nagy kapacitású gép áll rendelkezésedre, akkor tedd a tálba a többi hozzávalót is! Cseréld le a fejet és hagyd, hogy ő gyúrja meg a tésztát! A mandulát csak a legvégén add hozzá, és keverőlapáttal dolgozd bele a tésztába, hogy a robotgép ne aprítsa fel! Melegítsd elő a sütőt 180 fokra, és addig formázz a tésztából egy alkar vastagságú hengert! Fektetsd sütőpapírral kibélelt tepsire és süsd a rudat 25 percig! Ha letelt az ideje, vedd ki és hagyd 10-15 percig hűlni! Minél hidegebb a tészta, annál könnyebb lesz szeletelni és annál kevésbé akarnak kifordulni a mandulák belőle. A sütirudat vágd fel 1,5 cm vastag szeletekre és az egyik vágott felükkel lefelé rakosgatsd őket vissza a sütőpapírra! (Egy tepsin el fognak férni.) 165 fokban még kb. 10 percig kell sülniük/száradniuk, míg a kekszek meg nem mattulnak.







I7

MÉZESKALÁCS

{ SAJÁT FEJLESZTÉS }

Ez a recept saját fejlesztés. Olyan mézeskalácsot akartam, ami rögtön ehető. Képtelen vagyok heteket várni, hogy megpuhuljanak. Mottó: Ha megcsináltam, legyen kész! Ennyit a türelemről.

Hozzávalók:
250 g méz
500 g liszt
100 g cukor
125 g vaj
2 tk vaníliaroma
1 tojás + 1 sárgája
2 tk kakó
4 tk sütőpor
2 tk gyömbér
1 tk fahéj
2 tk szegfűszeg

A díszítéshez:
1 tojásfehérje
150-200g porcukor

Minden hozzávalót tegyél egy jó nagy tálba és kezd el őket összemorzsolgatni! A vajat nem kell megolvasztani, bármennyire is vágysz rá, amikor már elszibbadt a kezed. Jó hír: viszonylag hamar szép kis gömböccé állnak össze az alapanyagok, de a biztonság kedvéért gyúrd-gyötörd még egy kicsit, hogy homogén tésztád legyen! Az összes forrásanyag szerint pihentetni kéne egy darabig, de ezt én mindig kihagyom. Ennek köszönhetően kicsit reped majd a széle nyújtás közben, de oda se neki, az a rész úgyis leesik majd... Nagyjából 3 mm-esre nyújtsd a tésztát! Melegítsd elő a sütőt 200 fokra és kezdhetsz különböző figurákat kiszaggatni! Mire csipog a sütő, nálunk több tepsis is megtelik. Egyszerre kettőt szoktam sütni, de akkor folyamatosan ellenőrizni kell az alsó tepsit, mert túl gyorsan barnul. 5-8 perc alatt sülnek meg a mézeskalácsok, mérettől függően. Ha nagyon megparnulnak, sajnos rághatatlanok lesznek, és egy hetet is várni kell ahhoz, hogy megpuhuljanak. Sütés után rácson hagyd kihűlni őket, vagy lehetőleg vízszintes felületen! Nálunk a nagy mennyiség vagy inkább a helyszűke miatt (?) előfordulnak kanyar mézeskalácsok, amik falnak támasztva vagy egyéb hányatott módon nyerték el végső szilárdságukat. Ezeket kell megenni elsőre. Ja, és díszíteni sem kell! A cukormázhoz a tojásfehérjét verd habbá és ehhez adagold folyamatosan a porcukrot, amíg tejfölszerűen sűrű anyagot kapsz! Akkor jó az állaga, ha kiemelve a habverőt a tojásos cuccból, a krém megáll rajta és nem csöpög. A cukros elegyet töltsd nyomózsákba! (én finomabb, kisméretű nejlonzacsihoz szoktam és csak egy 1 mm-es lyukat vágok rá, így nagyon finom vonalakat lehet vele húzni, annál is inkább, mert a kezed melegétől egyre folyósabb és folyósabb lesz a krém). Ezzel díszítsd a kihűlt mézeskalácsokat! Minél diszkrétebb a dekor, annál kevésbé lesz édes a végeredmény!

