

Hegedűs János

Szakácskönyv – 5 az egyben

5. könyv

**Süteményes receptek
régről és mostanról**

A torták és sütemények díszítéséről

Mignonok készítése

Torták és mignonok bevonására szolgáló mázak
Fehér cukormáz hideg úton
Fehér cukormáz meleg úton
Kávémáz
Cukros csokoládémáz
Csokoládémáz, vajjas
Csokoládémáz, olvasztott

A krémekről

Krémek készítése

Mire ügyeljünk a krémek elkészítésénél?
Egy-két szó a krémek tállalásáról
Töltelékkrémek készítése
Jegeskávé vagy csokoládé
Rothermere-krém
Krémeslepény
Mokkakrém-torta
Citromkrém-szeletek

Sonkás csigák

Habtekercs
Ribizli (gyümölcsös) lepény
Bisquit-tekercs mogyorókrémmel
Vaníliás kuglóf
Túrós torta
Brioche
Zsírban sült párnácskák
Fonott kalács
Sziléziai hintett lepény
Vaníliás Bisquit (piskóta-forma)
Könnyű teasütemény
Sajtos rudacsákák teához
Túrós táska
Lili-kifli
Diák-kenyér
Zsúrpagácsa
Mogyorós fészek
Mogyorós babs torta
Burgonyás patkók
Női szeszély
Csokoládés őzgerinc
Rokokó torta

Néger kifli
Mágnás dióspite
Csokoládés szeletek
Ánizsívek
Mandulás félholdak
Narancsrudacskák
Diós rudacskák
Sós tearudacskák
Búr-torta
Morzsalepény
Szentjánoskenyér-torta
Mogyorós szelet teához
Leveles sajtos rudak
Fahéjas borbamártó
Ördög pilulái
Non plus ultra pogácsa
Ánizsos rudak
Mandulás bimbók
Fűszeres borbarát
Túrófánk
Gesztenyés csók
Vaníliás perecek
Garibaldi szelet
Ünnepi torta
Gesztenyetorta, töltött
Edward-szeletek
Márványszelet
Dobos-torta
Datolya-csók
Diós felfújt
Bécsi keksz
Császárfánk
Szerelmes levél
Dióstekercs
Dióstorta
Indiáner-fánk
Mogyorókrém-torta
Alvétorta
Gesztenye mignonok
Álkomiszkenyér
Huszárcsók
Diós pogácsa
Jäger-tortaszeletek
Szilveszter sütemény
Napóleon-szeletek
Puncstorta krémmel
Orosz teasütemény
Japán-torta
Szegedi tejszelet
Mákoskürt
Mézeskalács
Nürnbergi báblepény

Diós linzi tortácskák
Paulette
Meggyes lepény
Almás puding
Mogyorós habkarikák (igen csinos karácsonyfa sütemény)
Léha sütemény
Piskótafánk.
Rózsafánk
Túrópogácsák
Mogyorós perecek
Kanonok lepény
Gyümölcsös gesztenye torta
Csokoládés koszorúk (karácsonyi édesség)
Túrós fonatok
Kossuth-kifli
Fahéjas vaníliás rudacsák
Homoktorta
Vaníliás habcsigák
Kókuszperecek
Farsangi szelet
Vaníliás teasütemény
Vajastáskák
Sacher-torta
Prelátus-torta
Bécsi kokárda
Meggyes piskótaszeletek
Püspökkenyér
Dióskifli
Forgácsfánk
Dominó
Stefánia-torta
Tiroli rétes
Ánizsos szelet teához
Mozart-szelet
Gesztenyés kosárka
Mandulás keret
Croquettes
Londoni keksz
Francia mandulás sütemény
Tejszínes habtölcsér
Habos teasütemény
Morzsa torta
Kávéfelfújt vaníliakrémmel
Cukorszalámi
Zárdakifli
Kakaós torta
Csokoládés hajócskák
Dióskürt
Habos csokoládémáglya
Tealinzer
Sonkás tekercsek
Citromos koszorú

Diós zsúrszeletek
Csokoládés fészkek
Narancstorta
Vilmos keksz
Pozsonyi patkó
Almáslepény
Csokoládé-patience (gyors karácsonyi sütemény)
Édes pogácsa
Burgonyás szelet
Alma, csőben sütvé
Mexikói kókuszos piskóta
Mandulás túrókrém
Máktorta citrommázzal
Mogyorós sült banán
Túrós palacsinta, őszibaracköntettel
Rántott tejbegríz
Mákosguba, vaníliapudinggal
Cirmos alma
Almagombóc
Epres piskóta
Egzotikus gyümölcsrizs
Hamis túrógombóc, málnasodóval
Cheesecake (amerikai, édes sajtorta)
Részeg nyárvégi gyümölcskehely
Burgonyafánk, mandulával
Ananász vanília-kehely
Kókuszgolyó
Bundás banán, csokoládéöntettel
Kókuszos golyó
Piskótahasábok kókuszban
Pöttyöske
Gyümölcstorta
Sajtrolád
Rumos dióbomba
Túrókrém
Túrós párnácska
Túrós-diós pogácsa
Poharas piskóta
Diós kocka
Diós rudak
Kókuszcsók
Vajas teasütemény
Egyszerű teasütemény
Ízes kocka
Linzerpercc
Burgonyás linzer
Burgonyás patkó
Töpörtyűs almás
Szerecsenfánk
Olajban sült párnácska
Virágfánk
Gyümölcskenyér

Marcsa-pogácsa
Margit-szelet
Sajtos fillér
Sajtos lapocskák
Sajtos puffancs
Finom sajtos
Túrófelfújt
Sós stangli
Sonkás lepény
Sonkás vagy gombás batyu
Reggeli sütemény
Teapogácsa
Az eredeti somlói galuska
Málnahab
Vegyes jégrém
Burgonyás csőröge
Tejfölös fánk
Rózsafánk
Forgácsfánk
Hókfli
Sajtos pogácsa
Túrós táska
Gyümölcs és zöldségcsemegék
Gyümölcskocsonya
Rakott gyümölcskocsonya
Gyümölcssajt nyersen
Vízen kelt kifli (nagykunsági lakodalmi sütemény)

Krémek sütemények, torták töltéséhez, édes mártások

Kávékrém
Csokoládés gesztenyekrém
Búzacsírás töltelék
Főzött csokoládékrém
Főzött kávékrém
Diós töltelék
Citromkrém
Vaníliakrém
Karamellkrém ostyátöltéshez
Csokoládémártás
Narancsmártás

Kalácstészta (alaprecept)
A kevert élesztős tészta (kuglóf)
Omlós élesztős tészta
Hajtogatott élesztős tészta (alaprecept)

Rétesek

Rétestészták
Mákos rétes
Élesztős rétestészták
Almás rétes
Cseresznyés és meggyes rétes
Túrós rétes
Kapos-túrós rétes
Káposztás rétes
Vargabéles

Süteményes receptek 1920 körüli időből

Minden háziasszonynak megvan a kis könyve, melybe kapott s jónak talált sütemény-előíratait összegyűjti. Bármennyire is gazdag tartalmú legyen ez a kis jegyzet, mégis szükséges ezt újabb receptekkel bővíteni. Vessünk csak egy kis összehasonlítást a féltve őrzött könyvecske és a süteményes könyv előiratai között. Már a legelső pillantásra megállapíthatjuk, hogy mily gazdaságos, mily takarékos e kis könyvecske minden egyes receptje. Meglepetésünk pedig akkor lesz csak igazán nagy, ha egyeseket elkészítve, látni fogjuk, hogy a hihetetlennek vélt tészta mily könnyű és omlós lesz. Nézzünk csak körül az otthoni kis konyhajegyzeteinkben. Hogy a torta könnyű és magas legyen, hogy kuglófunk szépen sikerüljön, hogy teasüteményeink és sütemény szeleteink omlósak legyenek, sok tojást, élesztőt, nagy mennyiségű vaját vagy zsírt kell felhasználnunk. Feleslegesen tesszük pedig ezt, mert egyrészt túlterheljük a süteményt a nehezen emészthető anyagokkal, másrészt pedig nem járunk el kellő takarékossgal. Nézzük csak ez anyagok közül az élesztő hátrányait.

Legtöbben önök közül talán nem is tudják, hogy az élesztő és a kovász, mint híres vegyészek már régen kimutatták, a kelesztéshez szükséges gázokat a tészta legfontosabb tápanyagainak, a szénhidrátoknak elbontása által fejleszti s így természetesen a sütemény tápértékét csökkenti. Az élesztőnek ezen bontó munkájához 2-3 órai kelesztés szükséges, ez a hosszú idő viszont az élesztős tészta gyors elkészítését teszi lehetetlenné. Gyakran megtörténik, hogy türelmetlenségből vagy elnézésből nem várjuk be az élesztővel készített tészta teljes megkeletését s süteményünk keletlen, élvezhetetlen lesz. Sok más bajon és kellemetlenségen kívül még édes süteményeink kenyérszerű mellékíz is nyernek, mely bizony semmiképpen sem válik azok előnyére. A gyakorlati háziasszony volt az első, aki észrevette az élesztő hátrányait, s azokat kiküszöbölendő szódobikarbónát, szalakálit, cremortartarit stb. kezdett süteményeihez használni.

Ezek a népiesen használt kelesztőporok azonban egyenesen hátrányosak a sütemények ízére és az emésztésre, mert belőlük a sütés folyamán kellemetlen ízű, sőt káros sók is keletkeznek. Mindezekkel szemben a gyakorlat mutatta meg a helyes utat, mely kiválóan találta e célra a sütőport. Vegyi összetételénél fogva a tészta felfúvásához szükséges gázokat a sütőpor nem a tészta értékes tápanyagainak elbontása folytán, hanem saját anyagából önmaga fejleszti. E vegyi átalakulás következtében keletkező anyagok az élesztőnél tápérték csökkenést, a sütőpor alkalmazásánál pedig tápérték emelkedést biztosítanak, mivel e sütőporral a süteménybe értékes foszfátsók jutnak. Mint rendkívül fontos tulajdonságot kell kiemelnünk, hogy a sütőporral készült sütemény minden kellemetlen mellékíztől teljesen mentes, annál is inkább kiemelendő ez egyedülálló tulajdonsága a sütőporoknak.

További előnye a sütőporos tésztáknak, hogy 15-20 perc alatt elkészíthetők, tehát igen nagy megtakarítást jelent időben és mint már láttuk, tojásban és vajban, ha süteményekhez a sütőport használjuk. A sütőport akkor használjuk helyesen, ha mindig a szükséges mennyiségű lisztkeverékhez csak azután adjuk hozzá a többi előírt anyagot. Vízben vagy tejben a sütőport feloldani nem szabad, mert elveszti kelesztő hatását. A sütőporral eldolgozott tésztatömeg azonnal is süthető, tehát nem szükséges várni a megkeletésre. Édes tészták ízesítésére és beszórására leggyakrabban a vaníliás cukrot használjuk. Manapság a rúdvanília már alig szerepel az általános forgalomban, mert helyét e téren a zamanyagával készült tömény és kényelmes vaníliás cukor, az úgynevezett vanillincukor tölti be. A sütemények beszórására szánt vaníliás szórócukrot úgy készítsük, hogy fél kg finom lisztcukorhoz 1 csomag valódi vanillincukrot keverünk. Teasüteményekbe, kekszekbe vagy bármely édes süteménybe, ha kellemes vaníliás ízt akarunk, minden fél kg tésztába a begyúrásnál vagy bekeverésnél 1 csomag vaníliás cukrot tegyünk.

A torták és sütemények díszítéséről

A házi süteményekhez a gazdasszony a legjobb anyagokat használja, süteményei tápértékben sokkal gazdagabbak, mint a cukrászsütemények és mégis azok kívánnivalóbbak és tetszetősebbek a legügyesebb háziasszony előtt is. Egyszerű ennek az oka, a cukrász a legegyszerűbb süteményeit is szépen, gondosan szeleteli, tetszetősen vonja be és valóságos művészettel díszíti. A hozzá nem értő előtt különleges tudománynak tűnik ez fel, pedig nem is annyira az ismeretek, mint inkább a gyakorlat és az egyéni ízlés a fontos a torták és szeletek díszítésénél. Ha az ügyes háziasszony megismeri egy-két módját és eszközét a díszítésének, akkor egy kevés ízléssel és türelemmel hamarosan otthon, a konyhán is elkészül a cukrászsütemény. Ebben akarunk segítségére lenni a sütni szerető háziasszonynak, mikor egyes módjait és anyagait a bevonásnak és a díszítésnek ismertetjük. Természetesen mindent nem tudunk e helyen elmondani, de ez céltalan is volna s így csupán azokra az alapvető módokra szorítkozunk, melyeknél a szükséges anyagok bárki által hozzáférhetőek. Legelsősorban a sütemények szeleteléséről kell megemlékeznünk. Különösen nagy fontossággal bír a szép szabályos szeletelés azoknál a süteményeknél, melyeket bevonni vagy díszíteni kívánunk.

Egy lapban sült bisquit tésztánál vagy lepényeknél a tepsi oldalán barnábbra sült és szabálytalan széleket éles tésztavágó késsel még a tepsiben vágjuk le. A töltelékkel megkent és egymásra borítandó lapokat pedig mindig az összeállítás után vágjuk körül. Ezeket a lapokat, ha nem kívánjuk bevonni, először lyukacsos kanálba tett finom lisztcukorral tisztán vagy vaníliás cukorral keverve szórjuk be és csak azután jelöljük meg tetejükön a vágás vonalait, gondosan ügyelve arra, hogy az egyes szeletek egyforma nagyságúak és szabályosak legyenek.

Vágáshoz mindig vékony pengéjű tésztavágó kést használjunk, melynek hegyével lassan húzva vagy szurkálva haladjunk a kijelölt vonal mellett. Némi többletmunkát jelent ugyan az előre kijelzés a tésztán, de azért, ha csinos süteményt akarunk készíteni, ezt a kis munkatöbbletet ne hagyjuk el. Mázzal való bevonás előtt az összeállított torták tetejét az egyenetlenségtől megtisztítjuk s nagyobb bádoglapra vagy fehér papírra helyezve nagy kanál segítségével a mázzal egyenletesen leöntjük. A lágymázbevonatot a felöntés után mindjárt vékony kés lapjával elsimítjuk és az alátéttel langyos sütőbe tesszük száradni. Az egészen enyhén meleg sütőben a cukros máz felülete fényt kap s szépen szárad. A cukormázak kétfélék, úgymint hideg és meleg mázak, aszerint, amint hidegen vagy melegítve kell velük dolgoznunk. Legismertebb és gyakori a cukormázakon kívül a csokoládéval való bevonás. Ennél a módnál a tortát gőzön olvasztott ún. mártócsokoládéval (Tunkmassa) öntjük le és a késsel való lesimítás után hideg helyre tesszük, hogy a bevonat megfagyjon. Az olvasztott csokoládéval bevont süteményeket sütőbe tenni, mint a cukros máz szárításánál tettük, nem szabad, mivel a bevonat leolvad. A meleg cukros mázat és mártócsokoládét mindig forró vízbe tett vagy gőz fölé helyezett edényben olvasszuk és tartjuk, míg a bevonást végezzük. Ha a bevonással elkészültünk, hozzákezdhetünk a díszítéshez. Ez egy kissé több türelmet igénylő munka lesz, de ha készen áll majd a torta, örömmel leljük benne. A legegyszerűbb elemei a díszítésnek a befőtt és cukrozott gyümölcsök, csokoládédrázsé, cukorkák, egész pörkölt mogyoró szemek, fél dióbél, tejszínhab és csokoládécsók stb. Ezekkel a tortán koszorút, füzért vagy középre rozettát készíthetünk. A cukrozott gyümölcsök helyes megválasztásával és szeletelésével igen tetszetős koszorúkat vagy virágokat készíthetünk a torta tetejére. Ilyen virágszerű dísznél a leveleket citromádból vagy pisztáciából (cukrozott zöld mandula) készítjük, a virágszirmokat pedig pirosra festett cukrozott körte vagy birs gyümölcsökből. Különösen szép ez a gyümölcsdíszítés a fehér vagy világos színűre bevont tortáknál. Általában arra ügyeljünk, hogy a dísz mindig színében lehetőleg elüssön a máz színétől, mert így a díszítés jobban érvényesül s tetszetősebb is lesz a munkánk. Tehát előnyösen használhatók fehér vagy világos színűre készült bevonatokra a csokoládédrázsék, befőtt vagy cukrozott cseresznye és meggy szemek, csokoládécsók stb. Csokoládéval bevont süteményeknél a fél dióbeleteket tisztán, a mogyorószemeket pedig világosra pörköltten használjuk a díszítéshez, a

dióbeleket esetleg mézbe vagy világossárgára olvasztott cukorba is márthatjuk. Csinosan alkalmazhatjuk a más színű cukros mázakat, ha vékony egyenletes sugárban úgy öntjük a már szárított alapbevonatra, hogy hurkolt koszorúkat vagy rácsozatot alkossanak. Az ilyen rajzolatokat a díszített tortán is készíthetjük s kis ügyességgel ilyen módon egyszerű feliratot vagy évszámot is tehetünk a tortára. A mázak helyett bevonásra felhasználhatjuk a vajjas töltelékeket is, de ezeket mindig szórjuk be valamivel. Erre a célra igen szépen alkalmazhatjuk az úgynevezett csokoládédarát, melyet fűszer és csemege üzletekben vásárolhatunk. Evvel a csokoládédarával bőven hintsük be a bevont tortát s a felesleget aztán leszórjuk. A darával ilyen módon beszórt tortára még vajjas csokoládéból nyomózsákkal díszeket készíthetünk. Használhatjuk még beszóráshoz a kis darabokra tört ostyalapokat, a késsel kaparva készített csokoládéforgácsot, a durván reszelt csokoládét vagy a darabosra tört mogyorót, mandulát vagy diót.

Ezen anyagoknak a tortához való megválasztása és a díszítés kivitele már az egyéni ízlés munkája. Bővebben kell foglalkoznunk a díszítés egyik segédeszközével, a nyomózsákkal. Ez egyszerű, otthon is elkészíthető eszköz nélkül a cukrász meg sem tudna mozdulni. Egészítsük ki tehát konyhai felszerelésünket evvel a hasznos darabbal, mely nagy segítségünkre lesz a különböző csókok, piskóták stb. készítésénél, habtöltéseknél és főleg a díszítésnél. Szerezzünk be tehát jobb üzletben egészen sűrű szövésű, vízhatlan lenvászonyanyagból 2 zsák részére fél métert. A vászonból két egyforma háromszög-alakú darabot szabunk ki, melyeket felső és alsó szélein egyszeri hajtással beszegünk, azután a középső résznél összehajtjuk és a nyitott oldalrész varrógépen kis öltéssel végigvarrjuk. A szálak elkötése után a tölcészerű zsákot kifordítjuk. Vásároljunk vaskereskedésben a nyomózsákhoz megfelelő végeket, mégpedig csillag alakúra bemetszett és kerekcsájút is, lehetőleg mindegyikből két-két nagyságút. Ezeket a formázó tölcésereket a zsák keskeny végébe belülről szorosan betoljuk. A nyomózsákból a használat után a bádógtölcésért kivesszük és a zsákot így mossuk ki. A nyomózsákhoz szükséges formavégeket kívánságra a kiadók is küldenek. Kevés gyakorlattal igen szép és mutatós díszítéseket készíthetünk aránylag gyorsan a nyomózsák segítségével.

Mignonok készítése

Sütemények mignonok alakjában való elkészítése a legtöbb háziasszony előtt nem ismeretes, pedig ez a legcsinosabb és legtetszetősebb felszolgálási forma. Sokféle színben, változatos alakban és szebbnél-szebb díszítésben készülnek ezek a cukrász műhelyében. Kis ügyességgel magunk is készíthetünk mignonokat, hogy örömet szerezzünk vele családunknak vagy szívesen látott kedves vendégeinknek. Melyik az a háziasszony, kinek nem válna dicséretére, ha vendégeinek bevallja, hogy ezeket maga készítette. Lássunk tehát hozzá. Mindenek előtt a legnagyobb gondossággal vágjuk fel vagy szűrjük ki vágóval a megsütött s már megtöltött tésztalepényt. A legkülönbözőbb alakúra vágthatjuk a tésztánkat, de leggyakoribb és legegyszerűbb, ha négyszegletes, kerek, téglány vagy ovális formákat választunk. A négyszegletes és téglalap alakú szeleteknél a vágás után tésztamaradékunk legfeljebb a szélekről marad, a kerek s más formákkal való kiszúrásnál ellenben annál több. Ezeket a maradékokat kissé feldaraboljuk és kevés töltelékkel, gyümölcsizzel vagy sűrűre főzött cukorsziruppal keverjük és golyókat, piramist vagy tornyocskákat alakítva belőlük, langyos sütőben rövid ideig szárítjuk. A kész szeleteket és a tésztamaradékból a leírt módon készült darabokat tetszés szerint mázzal vonjuk be. A bevonás leghelyesebb módja, ha a mignonokat villára tűzzük fel és úgy mártjuk az elkészített mázba, hogy aljuk bevonatlanul maradjon.

A mártás útján történő bevonásnál a szükségesnél több mázt kell készíteni s így ez csak akkor gazdaságos, ha sokat készítenek. Kevés számú mignon esetén a legtakarékosabban úgy járhatunk

el, hogy a villára felszúrt süteményre, a tál felett forgatva, kanállal egyenletesen öntjük fel a mázt. A mignonok készítésénél törekedjünk arra, hogy azok különféle színűek legyenek akkor is, ha belsejük ugyanabból a süteményből készült. Ebből a célból mindig fehér mázt készítsünk, melyet azután többfelé osztva, különféle színekre festünk. Az alapbevonatot így más-más színben csinálhatjuk, melyekre különösen szépen alkalmazható azután a más színű mázdíszítés. Kis ötletességgel vendégeinkre találó díszet vagy egyszerű rajzot, esetleg monogramot, betűket stb. készíthetünk a mázzal a mignonokra. Egyszóval a legkülönfélébb ötleteket használhatjuk fel, hogy tréfát vagy meglepetést szerezzünk körünkbe látogató vendégeinknek. A mázak fényezése úgy történik, mint a tortáknál. A fentebb említett színes mázdíszeken kívül felhasználhatunk e célra a csokoládédrazsákat, cukrozott gyümölcsöket, tejszínhabból vagy csokoládéból nyomózsákkal készített csókokat, kis koszorúkat, mártócsokoládéba feléig vagy egészen bemártott fél dióbeleket, gesztenye és mogyorószemeket, befőtt gyümölcs-szeleteket stb. Igen csinosak lesznek a világos mártással bevont mignonok, ha a még nedves mázra csokoládédarát szórunk és így szárítjuk meg a bevonatot. Az elkészült mignonokat mindig az ún. mignon papírka kapszulákba téve szolgáljuk fel. Ezek a kis papírtokok igen olcsón, különböző nagyságban beszerezhetők.

Torták és mignonok bevonására szolgáló mázak

A mázak készítésénél tortákra 30 deka, mignonokra pedig a nagyságuktól függően 2-3 deka cukrot számítsunk.

Fehér cukormáz hideg úton

30 deka, egész finom szitán átengedett porcukrot keverjünk simára 2 tojás fehérjével és fél citrom levével. A mázt azonnal használhatjuk. Langyos sütőben szárítva a bevont süteményeket, szép fényt nyernek.

Fehér cukormáz meleg úton

30 deka cukrot egy kis borospohár vízzel leöntünk s tiszta edényben kis lángon addig főzzük, míg a belemártott s lecsurgatott lyukacsos habkanálra fújva a lyukakon hólyagok nem keletkeznek. Ekkor a forró szörpöt márványlapra öntjük ki és széles lapos késsel forgatjuk ide-oda (cukrásznyelven táblázzuk), míg átlátszatlan és kemény lesz. A fehér megkeményedett cukortömeget most nedves kézzel meggyúrjuk és tiszta edénybe téve, gőz felett önthetővé olvasztjuk. Melegen öntjük a tortára vagy a mignonokra és meleg késsel simítjuk. Szárítás, fényezés mint a hideg máznál.

Kávémáz

30 deka cukrot egy kis borospohár erős feketekávéval elkeverünk és a meleg úton készült fehér cukormáznál leirt módon főzzük és táblázzuk.

Cukros csokoládémáz

20 deka finom szitán átszitált porcukrot 2 tojás fehérjével elkeverünk, ezután 12 deka megolvasztott csokoládét öntve hozzá, gőz fölött simára keverjük. Szükség szerint a bevonás előtt pár csepp sűrű szirupot is tehetünk a mázhoz. Langyosmelegen öntjük a süteményre és gyengén fűtött sütőben szárítjuk meg.

Csokoládémáz, vajas

12 deka cukrot 10 deka csokoládéval és egy kis pohárka vízzel sűrűre főzünk. A tűzről levéve, simára keverjük. Ha kissé kihűlt, még kis tojásnyi vaját keverünk hozzá és a tortára kenjük.

Csokoládémáz, olvasztott

20 deka megolvasztott mártócsokoládéhoz (Tunkmassa) kis kanálnyi vaját teszünk. A tortákat vagy mignonokat melegen vonjuk be e csokoládéval. Evvel a mázzal bevont süteményeket csak szabad levegőn száríthatjuk.

A krémekről

Kellemes és kedvenc édességek mindenki, különösen a gyermekek előtt a krémek. Sok háziasszony kívánná is elkészíteni, de visszariad a sok munkától, s bizony így csak kivételes alkalommal jut a ház asztalára az apróságok e kitűnő édessége. Valljuk be, nem is olyan egyszerű az elkészítésük: zselatint oldani, a tojást hozzáadva gőzön tartott edényben keverni, lisztet óvatosan szórni bele, ismét gőzön tartani, ez annyi munkát és időt jelent, amennyit nemigen tud magának szakítani a háziasszony a napi munka közepette. Mindeme nehézségek mellett még nem is ajánlatos gyerekeknek, sőt felnőtteknek sem a zselatinos krém, mert egyike a legnehezebben emészthető édességeknek, melyek megfekszik a gyomrot. Tehát ügyelnünk kell arra, hogy mivel készítsük a töltelék- vagy a külön adagokban felszolgálandó krémeinket. Manapság ez már gondot nem jelent, mert rendkívül gyorsan, majdnem pár perc alatt, kitűnő krémet készíthetünk az elismerten jó Váncza-féle krémporokból, melyeket már nemcsak a háziasszonyok javarésze, hanem a legnagyobb cukrász-üzemek is állandóan használnak.

Orvosok ajánlják, kórházak étrendjükben rendszeresen előírják, mivel igen könnyű és ízletes formában tálalható nagy értékű tápláló étel a gyengélkedőknek. A krémporok magas tápértékű szénhidrátartalma és zselatinmentessége az, ami biztosítja, hogy a segítségével készült krém egy ideálisnak mondható tápláló eledel, mely éppen tartalmánál fogva gyorsan emészthető s így még a legkisebb gyermekeknek is nyugodtan adható. Nagy előnye a krémpornak, hogy sokféle ízben és formában való felhasználhatósága lehetővé teszi gyermekeknél az állandó változatos tejes étrendet. A krém elkészítése nem okoz gondot, ha Váncza-krémport használunk, mivel az elkészítéshez szükséges cukor és tej a jó háziasszony éléstárában mindig található. A gyors elkészítés lehetővé teszi, hogy a bármikor váratlanul érkező vendéget egy kellemes édességgel kínáljuk meg, hogy pár perc alatt kitűnő uzsonnát készítsünk, hogy ebédünkhöz hirtelen még egy tökéletes befejező fogást szolgálhassunk fel. Mindenki megtalálhatja ízét, mert a Váncza-krémpor csokoládé, vanília, mokka, gesztenye, mogyoró, málna, eper, narancs és citrom ízekben kapható a fűszerüzletekben.

Krémek készítése

Szükséges anyagok: fél liter tej, 2-3 evőkanál (10-12 deka) cukor és 1 csomag Vánca féle krémpor bármely ízzel. A krémport fél l hideg tejjel és ízlés szerint 2-3 tetézt evőkanál cukorral hidegen elkeverjük, azután gyenge tűzön állandó keverés mellett főzzük és a forrás megkezdésétől még 2-3 percig forraljuk. A meleg sűrű krémet bevizezett hideg formákba öntsük és hideg helyre téve hagyjuk kihűlni. A teljesen kihűlt krémekeket a formákból vagy poharakból kiborítva tálaljuk.

Mire ügyeljünk a krémekek elkészítésénél?

Ne főzzük a krémet túlságosan, mert akkor kemény lesz, kevés főzés után pedig lágy marad s nem jön ki szépen a formákból. Főzés után 2-3 perces további forralás a legjobb. A cukor mennyisége a krém elkészítését nem befolyásolja, tehát ízlés szerint vehetjük, 2-3 evőkanál azonban általában elegendő. A meleg krémet mindig a betöltés előtt vízbe mártott hideg formákba öntsük és csak a teljes kihűlés után borítsuk ki azokból. A főzéshez tejeslábast használjunk.

Egy-két szó a krémekek tálalásáról

A krémet mindig kisebb (1-2 személyes) formákba vagy ezek híján borospoharakba félig öntsük. Az így adagolt krémekek gyorsabban hűlnek ki és sokkal csinosabbak, mint a nagy formákból tálaltak. A formákból a krémekeket üvegtányérokra borítsuk ki, mert ezeken sokkal szebbek a felszolgálásnál. Igen csinos tálalás, ha a krémekeket tojástartókba vagy egész kis mokaécsészékbe öntjük és kihűlés után kis mignon papírtálcákba borítjuk. Természetesen ezt mindig közvetlen a felszolgálás előtt csináljuk, mert a papírtokok állásban átnedvednek.

A krémmignonok tetejét tejszín-habcsókkal vagy egy-egy szem cseresznye befőttel díszíthetjük. A krémhez mindig valamilyen egyszerűbb süteményt, mint piskótát, bisquit-szeletet, ostyát vagy holipnit is szolgáljunk fel. Nagyon szép tálalási mód, ha rétegezett krémet készítünk. Ilyenkor nem szükséges a különböző ízeket egyszerre elkészíteni, hanem először elkészíthetünk pl. vanília-krémet, ezzel a formákat félig vagy harmadáig megtöltjük, azután pl. csokoládét, ezt a vaníliára rétegezzük és így egymás után tetszés szerinti sorrendben. Megjegyezzük, hogy a rétegek, ha víz nem jut közéjük, nem válnak el egymástól s így a krém rétegesen szeletelhető lesz. Különleges jó, ha a rétegre egy-két rummal meglocsolt piskótát vagy vékonyra szelt bisquit-szeletet teszünk s így öntjük rá a következő krémet. A réteges krém készítéséhez tortaformát is vehetünk. Ilyenkor a rétegekre egy-egy vastagabb kerek ostyalapot tegyünk. A kihűlés után nagy, kerek, lapos üvegtálra borítsuk és tejszínhabbal, befőtt gyümölccsel díszítsük vagy tejszínhabbal vonjuk be. Az alábbi receptekben egy-két példáját adjuk a krémporok sokoldalú alkalmazhatóságának.

Töltelékkrémekek készítése

Torták, sütemények, fánkok és krémesek töltésére a krémekeket a csomagon előírt utasítástól eltérőleg a következőképpen készítjük: 1 csomag krémport, 3 deka lisztet és 3 evőkanál cukrot fél liter hideg tejben simára elkeverünk, azután közvetlen tűzön állandó keverés mellett egész

sűrűre főzünk. A krémet a tűzről levéve, néha-néha megkeverjük és a kihülésig hideg helyre félretesszük. Időközben 2 tojás fehérjéből kemény habot verünk, melyet töltés előtt a kihült krémhez keverünk. A krém könnyűségét fokozhatjuk, ha több tojás habot keverünk bele. A tojás hab könnyebben keverhető a krémhez, ha kevés porcukrot adunk hozzá. Bisquit tészták vagy torták töltésére készült krémhez még a töltés előtt 5-10 deka kikevert vaját is vegyük.

Jegeskávé vagy csokoládé

2 csomag mokka vagy csokoládé krémport, 4 deka lisztet és 30 deka cukrot 1 liter hideg tejben csomómentesen elkeverünk, azután tejeslábasba öntve, állandó keverés mellett sűrűre főzzük. A forró krémet hideg helyen, néha-néha megkeverve, hűlni hagyjuk. Ha kihült, 3-4 tojás fehérjének keményre vert habját könnyen hozzákeverjük és talpas poharakba töltve, jégsekrénybe vagy hideg pincébe a felszolgálásig hűlni tesszük. Tálalásnál a hideg krémet 1 liter ízlés szerint cukrozott tejszínhab és fél csomag vaníliás cukor keverékével díszítjük.

Rothermere-krém

Fél liter hideg tejhez keverjük 2-3 evőkanál (12-15 deka) cukrot és 1 csomag vanília krémport. A krémet a csomagon lévő utasítás szerint főzzük meg és kb. 1 literes formába három részbe öntsük, olyképpen, hogy minden rész közé 2-3 darab, rummal erősen meglocsolt piskótát tegyünk. Az ily módon piskótával rétegezett vaníliakrémre 1 csomag csokoládé-krémporból az előírás szerint készült csokoládé-krém rétegezés nélkül öntünk. Ha a krém kihült, megfelelő szélesebb üvegtálra borítjuk. Díszítésül fél liter tejszínhab és fél csomag vaníliás cukor keverékéből kanállal a krém köré koszorút rakunk. (Igen finom.)

Krémeslepény

12 deka lisztet 2 deka vajjal, 1 késhegynyi sóval, 1 kávéskanálnyi ecettel és szükséges mennyiségű vízzel rétestésztává eldolgozunk. A tésztát bevagdosva 10 percig félretesszük, azután kinyújtva 10 deka hideg vaját csomagolunk bele. Ismételt nyújtás és összehajtás után kb. 10 percre hideg helyre tesszük. Pihentetés után még kétszer nyújtjuk és hajtjuk, közben mindig 10 percre hideg helyre téve. Legvégül közepes sütőbádoglapon kinyújtjuk úgy, hogy azt teljesen befedje és késheggyel megszurkálva, forró sütőben szép sárgára sütjük.

Töltelék: 1 csomag vaníliás krémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejbe csomómentesen elkeverünk, azután állandó keverés mellett sűrűre főzünk. A meleg krémet hűlni hagyjuk és töltés előtt 2 tojásfehérje keményre vert, kissé megcukrozott habjával keverjük.

Mokkakrém-torta

14 deka cukrot 4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, azután fél deci erősre főzött feketekávéval, 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztából mindjárt két tortalapot sütünk, melyeket kihülés után a következő előre elkészített töltelékkel töltjük: 1 csomag mokka-krémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel összekeverünk, azután gyenge tűzön állandó keverés mellett egészen sűrűre főzünk. A sűrű krémet a tűzről levéve néha-néha megkeverjük és kihülés után 2 tojásfehérje keményre vert habját könnyedén hozzákeverjük. A torta díszítésére kávé cukormáz bevonatot adunk, melyre az üzletekben kapható, mokkaszem-alakú csokoládészemekből koszorút rakunk.

Citromkrém-szeletek

6 deka vaját (5 deka zsírt) 7 deka cukorral és 1 tojással negyedóráig keverünk, majd egy citrom reszelt héját és 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőport lassan, keverés közben hozzáadunk. Zsírozott és lisztezett tepsiben sütjük. A tésztát kihülés után a következő krémmel vastagon bevonjuk: 2 csomag citrom-krémport, 6 deka lisztet és 28 deka cukrot 1 liter hideg tejbe elkeverünk és szabad tűzön állandó keverés mellett sűrűre főzünk. A meleg krémet, néha-néha megkeverve, hűlni hagyjuk. A felkenés előtt a krémhez 3 tojásfehérje simára vert habját adjuk hozzá. A bevont süteményt őrölt mandulával vagy dióval szórjuk meg.

Sonkás csigák

Az alább leírt vajastésztából vágott, ujjnyi vastag rudacskákból belül üreges, fészek-alakú csigákat formálunk, melyeknek üregét sütés előtt apróra vagdalt sonka és főtt tojás keverékével töltjük meg. Tojás sárgájával megkenjük s forró sütőben világosbarnára sütjük. Forrón felszolgálva kitűnő előétel. Hidegen teához igen jó.

Habtekercs

Fél kg liszthez adjunk 1 tojást, 1 csomag sütőport, kevés sót, 2 evőkanál rumot és egy csésze hidegvizet, gyúrjuk kemény tésztává, míg a kezünkről és a deszkáról le nem válik. A tésztát félujjnyi vastagra kinyújtjuk, kevés liszttel meghintjük s belecsomagolunk 30 deka friss vaját, azután ismét nyújtjuk s hajtjuk addig, míg a tészta legalább négyszeres rétegű lesz. Egy órára pihentetni tesszük hűvös helyre. Pihenés alatt a kinyújtást és hajtást kétszer megismételve, a tésztát késhát-vastagra nyújtjuk és ujjnyi széles szalagokra vágjuk, melyeket bádogcsőre vagy kartonpapírból formált tekerésre szorosan egymás mellé kb. 10 cm hosszúságban felcsavarunk s tojással megkenünk. A tekerceket a formával együtt sütjük s kihülés után vaníliás cukorral ízesített és porcukorral kevert kemény tejszínhabbal nyomózsákból töltjük. A vajastészta-tekerceket a krémes lepénynél leírt módon készült vaníliakrémmel is tölthetjük. A krémmel töltött tekercs megöltve másnap is frissek maradnak.

Ribizli (gyümölcsös) lepény

14 deka vaját, 21 deka lisztet, 1 evőkanál porcukrot, fél csomag sütőport 2 tojássárgájával jól összegyúrunk, azután vékonyra kinyújtva, sárgára sütjük. 4 tojás keményre vert habjához 19 deka cukrot és 1 csomag vaníliás cukrot keverünk, melyet a kisült, hideg tésztára egyenlő vastagon rákenünk, majd sűrűn telehintjük érett ribizlivel vagy más apróra vágott befőttel. Forró sütőben szárítjuk, míg a hab kemény lesz. Négyszegletes darabokra vágjuk. (Kitűnő.)

Bisquit-tekercs mogyorókrémmel

20 deka cukrot 4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, majd folytonos keverés közben 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül a 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. A félujjnyi vastag tésztát fehér papírral bélelt tepsiben lassú tűzön sütjük. Sütés után a tepsiből óvatosan kiemelt tésztát megfordítva egy ív fehér papírra tesszük és az alább leírt töltelékkel kenjük meg. A megkent tésztát melegen tekerceseljük és fehér papírba göngyölve hagyjuk a kihülésig. Töltelék: 2 csomag mogyorókrém port, 6 deka lisztet, és ízlés szerint 25-30 deka cukrot 1 liter hideg tejben elkeverünk és állandó keverés mellett sűrűre

főzzük. A meleg krémet néha-néha megkeverve hűlni hagyjuk. A felkenés előtt a krémhez 3 tojás kemény habját keverjük.

Vaníliás kuglóf

10 deka vaját (zsírt) 2-3 egész tojással, 12 deka cukorral, 30 deka liszttel fokozatosan jól kikeverünk, azután 2 és fél deci tejet adunk hozzá, majd kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport, 5 deka mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot és fél citrom reszelt héját. Még egyszer rövid ideig jól megkeverjük és vajjal kikent, zsemlyemorzsával kiszórt formába öntve azonnal a már meleg sütőbe helyezzük s rendes tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral beszózzuk.

Túrós torta

10 deka vaját, 14 deka lisztet, 3 deka cukrot, kevés sót, 1 tojássárgáját és fél csomag sütőport 1 kanál tejföllel összegyúrunk, nyújtunk. Töltelék: 40-50 deka áttört túrót, 17 deka cukrot, 4 tojássárgáját, 5 deka vaját, 3 főtt áttört burgonyát, 3 deka lisztet, fél citrom reszelt héját és fél csomag vaníliás cukrot tálban összekeverünk és a két tézstaréteg közé töltjük. Lassú tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral hintjük.

Brioche

25 deka lisztet 1 csomag sütőporral, 5 deka zsírral, 1 evőkanál porcukorral, kevés sóval, 1 egész tojással és 1 deci tejjel először késsel, azután nyújtófával jól eldolgozzuk, azután nyújtjuk. Vágjuk, rudacsákát sodrunk belőle. Magas csigaformákká csavarjuk. Tojással kenjük és kristálycukorral beszózzva sütjük.

Zsírban sült párnácskák

50 deka lisztet, két evőkanál cukrot, kevés sót 4 deci tejjel jól összegyúrjuk, majd kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport adunk hozzá. A kinyújtott tésztából derelyevágóval négyzet alakú darabokat vágunk ki és forró zsírban sütjük. Még forrón fahéjas, vagy vaníliás cukorban jól megforgatjuk. Melegen és hidegen is kitűnő.

Fonott kalács

10 deka vaját (zsírt), 6-8 deka cukrot, késhegynyi sót, 2 egész tojást 1 kg lisztet elkeverünk és fél liter (vagy amennyit kíván) langyos tejjel lágy kalácstésztává kidagasztunk, majd 5 deka mazsolát és kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport jól belekeverünk. Azután fonjuk, a tetejét pedig tojással kenjük. Mindjárt sütőbe rakva, szép pirosasbarnára sütjük.

Sziléziai hintett lepény

25 deka lisztet 10 deka vajjal, 10 deka cukorral, 1 tojással, kevés sóval, fél citrom reszelt héjával és 2,5 deci tejjel könnyen összedolgozunk, majd kevés liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrva még hozzá, zsírozott, lisztezett tepsibe fél ujjnyi vastagon elnyomkodjuk. Vajjal megkenjük a tetejét. 20 deka lisztből, 18 deka meleg vajból, 12 deka cukorból és fél csomag

vaníliás cukorból jól eldolgozott tésztából borsó nagyságúra dörzsölt golyócskákkal telehintjük. Rendes tűznél szép pirosra sütjük.

Vaníliás Bisquit (piskóta-forma)

15 deka porcukrot 3-4 tojássárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig simára keverünk, majd 3-4 tojás keményre vert habját, 15 deka lisztet és fél csomag sütőport keverünk hozzá. Papír- vagy vászonzsákból zsírozott, lisztezett tepsire piskóta alakra kinyomjuk és gyenge tűznél halványságára sütjük.

Könnyű teasütemény

15 deka cukrot 15 deka vajjal és két tojássárgájával habosra keverünk, azután kevés sót, 30 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport és a 2 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Papír vagy vászonzsákból zsírozott, lisztezett sütőbadogra S-eket nyomunk. A süteményeket gyenge tűznél szép sárgára sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral készített hintőcukorral szórjuk be a süteményeket.

Sajtos rudacsák teához

25 deka reszelt sajtot (fele ementáli, fele pármai), 12 deka vajjal habosra keverünk, azután 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőporhoz téve 1-2 evőkanál tejfellel deszkán jól összegyúrjuk. A tésztához sót és paprikát ízlés szerint tegyünk. Ujjnyi hosszú rudakat formálunk a tésztából, melyeket tojással megkenve hosszúra reszelt sajttal és sóval hintünk be. Forró sütőben hirtelen sütjük. Kiváló jó sütemény sörhöz, borhoz.

Túrós táska

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral jól összekeverünk, azután 1 tojással, kevés sóval és annyi tejjel, amennyit kíván, rétestésztává dolgozzuk. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, fagyos zsírral bőven kenjük, azután hajtjuk, a zsírozást és hajtást 3-4-szer ismétljük. A négyszegletes darabokra tészta közepébe tesszük a töltelék s négy sarkát összefogva erősen összenyomjuk. Tojással kenjük és forró sütőben sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral kevert porcukorral hintjük be.

Lili-kifli

20 deka vajjat 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral, 20 deka túróval és kevés sóval jól összedolgozzuk. Késhát vastagságra nyújtjuk és háromszög-alakú darabokra vágjuk. Az egyes darabokat lekvárral vagy főtt diótöltelékkel (1. dióstorta) kenjük meg és összezsavarjuk. A kész kifliket még meleg állapotban vaníliás cukorral hintjük be.

Diák-kenyér

3 egész tojást 20 deka cukorral elkeverünk, majd hozzáadunk 4 evőkanál olvasztott mézet, kevés törött fahéjat, szegfűszeget, 10 deka hosszúra vágott diót, fél csomag sütőport és 25 deka lisztet. Zsírozott, lisztezett tepsibe kétujjnyi vastagon téve, lassú tűznél sütjük. Hidegen szeleteljük.

Zsúrpagácsa

48 deka lisztet 25 deka fagyos zsírral, fél evőkanál sóval, 1 tojással, 1 csomag sütőporral és 4 deci tejjel összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsavágóval kiszakítjuk, tetejüket késsel recésre bevágva tojássárgájával beecseteljük. Közepes tűznél egyenletesen megsütjük.

Mogyorós fészek

17 deka mogyorót, 17 deka porcukrot, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 tojás fehérjét, fél csomag vaníliás cukrot és 1 citrom reszelt héját egy-két kiskanál tejfel segítségével összegyúrunk, kis golyókat formálunk, kristálycukorban meghempergetjük, közepén fészek-alakban benyomjuk. A visszamaradt tojássárgáját porcukorral habosra keverjük és a kis fészekbe töltve a tésztát, langyos sütőbe tesszük száradni. A tojás hab töltelék helyett barack- vagy meggylekvárt is vehetünk.

Mogyorós babtorta

20 deka, előző este beáztatott száraz babot puhára főzünk és szitán áttörünk. 3 tojássárgáját 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, majd fél citrom reszelt héját és levét, 7 deka pörkölt őrölt mogyorót, az áttört babot és fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül a 3 tojás keményre vert habját keverjük könnyedén a tésztához és torta formába töltve sütjük. Tálaláskor erősen cukrozott tejszínhabbal vonjuk be és tetejére pörkölt, egész mogyorószemeket rakunk. A torta tésztájából, ha tortaforma helyett tepsibe sütjük, csinos mignonszeleteket vághatunk, melyeket azután a mignonok fejezetében leírt módon a lekülönbözőképpen díszíthetünk.

Burgonyás patkók

8 nagyobb burgonyát forrón áttörünk, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 1-2 kanál liszttel lágy tésztává gyúrjuk. A tésztából körülbelül 8 cm hosszú, kisujjnyi vastag rudacskákat sodrunk, melyeket patkó alakúra meghajlítva, lapos kanálon forró zsírba téve szép barnára sütünk. A patkókat még forrón 30 deka porcukor és 1 csomag vaníliás cukor keverékében meghempergetjük. Mielőtt sütni kezdjük a tésztát, tegyünk próbát, mert némely burgonyafajta lágyít. Igen kiadós.

Női szeszély

12 deka vajat 4 tojássárgájával, 4 kanál cukorral habosra keverünk, majd egy csésze tejet és 25 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport hozzáadva könnyű tésztává keverjük. A tésztát közepes nagyságú tepsibe egyenletes vastagon kiöntve, barackízzel megkenjük s 6 tojás fehérjéből kis kanál ecettel és 20 deka citromos porcukorral készült kemény habbal lehetőleg vastagon bevonjuk. Közepes tűznél sütjük. Sütés alatt a sütő ajtaját ne sokat nyissuk fel. A habhoz szükséges citromos cukrot úgy készítjük, hogy 1 citrom reszelt héját a cukor egy részével mozsárban dörzsöljük el s azután a többi cukorhoz elegyítve átszitáljuk.

Csokoládés őzgerinc

14 deka vajat 21 deka porcukorral, 4 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután 10 deka reszelt csokoládét, 12 deka őrölt mandulát, fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül a 4 tojás kemény habját elegyítjük a tésztához s azután vajjal kikent, lisztezett formában lassú tűznél sütjük. Sütés után, ha kihűlt, cukros csokoládémázzal vonjuk be s hosszú szeletekre vágott mandulákat szórunk bele. Csinos tálalás, ha hosszú zsúrtárcára helyezve tejszínhabbal körítjük.

Rokokó torta

20 deka cukrot 3 tojássárgájával, fél citrom levével és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 20 deka őrölt mandulát, 5 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 2 evőkanál zsemlyemorzsát és legutoljára a 3 tojás keményre vert habját. Szükség szerint 1-2 kanál tejet is keverhetünk a tésztához. A tésztát 3-felé osztjuk: az első részhez 3 szelet reszelt csokoládét, a második részhez apróra vágott befőttet vagy cukrozott gyümölcsöt és birsalma-sajtot, a harmadik részhez pedig 1 citrom reszelt héját adjuk még. Vajjal kent, lisztezett tortaformában a három tésztát külön-külön sütjük. A sült lapokat rummal kissé meglocsoljuk és barackízzel megkenve egymásra helyezük. A tortát kevés rózsaszínre festett cukros mázzal vonjuk be, melyre a száradás után cukrozott gyümölcsből díszítést rakunk.

Néger kifli

15 deka vajat 4 tojássárgájával, kevés sóval, 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral és 2 szelet reszelt csokoládéval kézzel deszkán jól összegyúruunk. A vékonyra kinyújtott tésztából négyzetes darabokat vágunk, melyeket az alább leírt töltelékkel feléig megkenünk s összesodorva kifliformára hajtunk. Töltelék: 20 deka darált mandulához vagy mogyoróhoz 20 deka porcukrot, fél csomag vaníliás cukrot 1 szelet reszelt csokoládét és 4 tojás keményre vert habját keverjük. A kifliket sütés előtt tojásfehérjével beecseteljük, s kakaó és porcukor egyenlő keverékével beszórvva sütjük.

Mágnás dióspite

30 deka lisztet, melyhez egy csomag sütőport kevertünk, 18 deka zsírral (vagy 22 deka vajjal), 10 deka cukorral, 1 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és levével jól összegyúruunk. A tészta egy részét félretéve, nagyobb részét vékonyan kinyújtjuk és tepsibe téve barack- vagy málnaízzel megkenjük. 20 deka cukrot, 3 tojássárgáját, 15 deka őrölt diót, fél csomag vaníliás cukrot és a 3 tojás keményre vert habját elkeverjük s az ízzel megkent tésztára kenjük. A félretett tésztából

pálcikákat sodrunk s azokból rácsozatot készítünk, melyet sütés előtt tojással megkenünk. lehetőleg magas oldalú tepsit válasszunk a sütéshez. Ha kihült, a tepsiben felszeleteljük.

Csokoládés szeletek

9 deka cukrot 9 deka vajjal, fél csomag vaníliás cukorral, 1 egész tojással és 12 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral jól összegyúrnak. A tésztát nyújtjuk és tepsibe egyenletesen elhelyezve sütjük. Sütés után a tésztát a következő habkeveréssel vastagon bevonjuk: 18 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 2 szelet puhított csokoládét, 18 deka darált héjas mandulát, 1 citrom reszelt héját és utoljára 4 tojás keményre vert habját. A csokoládés tésztát felkenve, az egész tepsit ismét sütőbe tesszük és lassú tűznél jól kiszárítjuk. Tálalásra egyszerűen szeletelhetjük a tésztát, de kevés fáradtsággal kis tortácskákat is készíthetünk, ha a kiszült tésztát magas falú pogácsavágóval kiszúrjuk és csokoládémázba mártjuk. Fényezés után a mignonokra csokoládédísz készítenek. A kerek formák kivágásánál visszamaradt tésztát kevés csokoládémázzal golyócskák formázzuk és sütőben kissé megszáritva a mignonokhoz hasonlóan vonjuk be.

Ánizsívék

24 deka cukrot 4 egész tojással fél óráig habosra keverünk, azután 18 deka liszttel kevert 1/3 csomag sütőport adunk hozzá. Vajazott vagy zsírozott tepsire kis csomókat rakunk. Ha szétfolytak, ánizsmaggal megszórjuk s gyorsan sütjük. Sütés után a forró lapocskákat nyújtófán meghajlítjuk.

Mandulás félholdak

20 deka lisztet, 15 deka tört mandulát, fél csomag sütőport, 1 kávéskanál őrölt fahéjat és 20 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukrot gyúrunk jól el 10 deka vajjal és 3 egész tojással. A tésztát késhát-vastagra nyújtjuk, apró formákkal kiszúrjuk és tojással megkenve tört mandulával szórjuk be. Forró sütőben gyorsan sütjük.

Narancsrudacskák

25 deka porcukrot 3 egész tojással és 1 kiskanál vajjal fél óráig keverünk, azután hozzáadunk 10 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat, 1 citrom reszelt héját és 35 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport. A jól összegyúrt tésztából hüvelykujjnyi hosszú és vastag rudakat formálunk, melyeket késháttal pár helyen benyomkodva lisztezett sütőbádogon forró sütőben sütünk.

Diós rudacskák

35 deka lisztet, 1 csomag sütőport 14 deka cukorral, 12 deka őrölt dióval, 15 deka vajjal, 2 evőkanál tejfellel és 1 citrom reszelt héjával erősen összegyúrnak. A tésztát nyújtjuk és négyzetes darabokra vágva, 6-8 centiméteres rudacskákat csavarunk belőle. Tetejüket cukorszörppel bekenjük és őrölt dióval megszórjuk. Lassú tűznél szép pirosra sütjük.

Sós tearudacsok

30 deka lisztet, fél csomag sütőport, 10 deka őrölt töpörtyűt, 5 deka zsírt és 1 tojás sárgáját 1/2 deci tejjel deszkán jól összegyúrnunk. A tésztához só ízlés szerint vegyünk. Az ujjnyi vastagra nyújtott tésztából derelyevágóval hosszú keskeny szalagokat vágunk és sóval, köménymaggal hintve sütjük. Az 5 deka zsír és 10 deka töpörtyű helyett 15 deka vaj is vehetünk.

Búr-torta

14 deka cukrot 5 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig habosra keverünk, azután 4 deka puhított csokoládét, 12 deka héjazott őrölt mandulát, fél citrom reszelt héját és legvégül 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztát tortasütőben két részben sütjük és kihűlés után a következő töltelékkel töltjük: 1 tojás sárgáját 10 deka cukorral és 1 kanál tejjel folytonos keverés mellett sűrűre főzünk. Ha a töltelékalap kihűlt, 10 deka vajat és 15 deka pirított darált mogyorót adunk hozzá s a két tortalap közé kenjük. A tortát a bevonatoknál említett cukros csokoládémázzal egyenletesen bevonva, pár pillanatra meleg sütőbe tesszük, hogy a máz fényt kapjon. A bevont torta tetejére, a szeleteknek megfelelően, körül apró csokoládécsókokat nyomunk, melyek hegyébe egy-egy mogyorós csokoládédrazsé-szemet teszünk.

Morzsalepény

4 tojás sárgáját fél csomag vaníliás cukorral és 15 deka cukorral habosra keverjük, azután hozzáadunk 2 szelet reszelt csokoládét, 5 evőkanál leszítált zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és legvégül a 4 tojás keményre vert habját. Vajazott tepsiben sütjük. Sütés után kockákra vágva kettőt-kettőt málna- vagy barackízzel összeragasztunk. A tálaláskor vaníliás cukorral bőven behintjük. E kitűnő tésztát cukros csokoládémázba villával bemártva vonhatjuk be s tetejére fehér cukros mázzal rácsozatot készíthetünk. Az ilyen módon bevont süteményeket csinosan mignon papírkapszulákba téve szolgáljuk fel.

Szentjánoskenyér-torta

14 deka szentjánoskenyeret megreszelünk és megszítalunk, hozzáadunk 14 deka őrölt mandulát, 3 deka zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és 5 deka apróra vágott citrónadot. 4 tojás sárgáját 15 deka cukorral habosra keverjük, a fentieket hozzáadjuk s legvégül még 4 tojás kemény habját elegyítjük a tömeghez. Vajjal megkent tortaformában két részben sütjük. Ha kihűlt, a két lapot barackízzel megkenjük. Az összeállított tortát fehér cukormázzal vonjuk be s tetejét hosszúra vágott citrónáddal díszítjük.

Mogyorós szelet teához

12 deka őrölt pörkölt mogyorót, ugyanannyi porcukrot és fél csomag vaníliás cukrot 1 tojás sárgájával összegyúrnunk. A vékonyra nyújtott tésztát liszttel hintett sütőlapra tesszük. Bevonat: 1 tojás fehérjét fél citrom levével és annyi porcukorral, hogy megkenhető legyen, simára elkeverünk. Éles, vékonypengéjű késsel felszeleteljük s így sütjük lassú tűznél.

Leveles sajtos rudak

15 deka lisztet 10 deka vajjal, fél csomag sütőporral, 2 késhegynyi sóval és kevés vízzel jó rétestésztává dolgozunk, azután nyújtunk. A kinyújtott tésztát tojással megkenjük, reszelt parmezán-sajttal behintjük és összehajtjuk. A tésztát újranyújtjuk, a beszórást 2-3-szor ismétljük. Legvégül a tésztából ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket tojással megkenve sóval és sajttal bőven behintünk. A rudakat közepes tűznél sárgára sütjük.

Fahéjas borbamártó

25 deka cukrot 2 egész tojással fél óráig keverünk, közben 1 kávéskanálnyi finomra tört fahéjat téve hozzá. Ha jól kikevertük, 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral gyúrótáblán jól eldolgozzuk. A vékonyra kinyújtott tésztát tetszés szerinti vágókkal kiszakítjuk. A kész sütemény 1-2 heti állás után a legjobb.

Ördög pilulái

14 deka cukrot, 14 deka héjazott mandulát, 7 deka apróra vágott cukrozott narancshéjat, 1 szelet reszelt csokoládét, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és 1 tojásfehérjének a habját összekeverjük. E cukros keveréket habüstben tűzön kicsit összeolvasztjuk s cukorral behintett gyúródeszkára borítjuk. Apró golyókat formálunk, melyeket reszelt csokoládében vagy csokoládédarában megforgatunk.

Non plus ultra pogácsa

14 deka vaját 2 evőkanál porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukorral, 2 egész tojással, 14 deka liszttel és fél csomag sütőporral jól összegyúrunk. A tésztát késhát-vastagra nyújtjuk és apró pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Ha szép sárgára kisült, kettőt-kettőt málnával összeragasztunk s fehér cukormázba mártva bevonjuk. A megszáradt süteményekre 1-1 szem cukrozott meggyet teszünk díszítésül.

Ánizsos rudak

20 deka cukrot 3 egész tojással fél óráig keverünk, azután részletekben 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá. A tésztát deszkán jól eldolgozva, ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket ánizsmaggal megszórva, közepes tűznél szép pirosra sütünk. Igen jó teához.

Mandulás bimbók

30 deka lisztet, 1 csomag sütőport, 8 deka tört mandulát, 10 deka cukrot 3 egész tojással, 8 deka vajjal és annyi tejjel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható legyen. Félujjnyi vastagra nyújtjuk s négyszegletes darabokra vágva barackízzel megkenjük. A tésztadarabok négy sarkát összefogva erősen összenyomjuk. Forró sütőben sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral szórjuk meg.

Fűszeres borbarát

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

Túrófánk

25 deka lisztet dörzsöljünk el gyúródeszkán 20 deka vajjal, majd adjunk hozzá 25 deka friss, szítán áttört tehéntúrót, 2 tojás sárgáját, kevés sót, fél csomag sütőport és 12 deka cukrot. A jól összegyúrt tésztát lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk s pogácsa- vagy fánkuszúróval szakítsuk ki. Forró zsírban világosbarnára sütjük.

Gesztenyés csók

2 tojás kemény habját 20 deka cukorral, 1 evőkanál rummal és fél csomag vaníliás cukorral elkeverjük, majd lassan 14 deka tisztított darált mandulát teszünk hozzá. Ostyalapokra vagy zsírozott tepsire kis kanállal csókokat rakunk és forró sütőben szárítjuk. Kedvelt édesség tea mellé.

Vaníliás perecek

25 deka lisztet 10 deka cukorral, fél csomag sütőporral, 15 deka vajjal, 1 tojással, 8 deka héjazott őrölt mandulával és fél csomag vaníliás cukorral összegyúrunk. Vékony rudacskákat sodrunk belőlük. A világosra süttöt pereceket vaníliás cukorban meghempergetve szolgáljuk fel.

Garibaldi szelet

21 deka lisztet, fél csomag sütőport, 14 deka vajat, 10 deka cukrot és 1 egész tojást jól összegyúrunk. Tepsiben egyenletesen elnyomkodva sütjük. A kihűlt tésztát valamilyen gyümölcsízzel egyenletesen vastagon megkenjük, melyre még a következő mandulás habot kenjük: 6 tojás keményre vert habjához 14 deka darált mandulát és 15 deka darált mogyorót keverünk. A habbal bevont süteményt meleg sütőbe téve, lassan szárítjuk. Tálaláskor négyzetes darabokra vágjuk.

Ünnepi torta

Hozzávalók: 7 tojás, 25 dkg gesztenyepüré, 10 dkg liszt, 15 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 1/2 tábla csokoládé, 12 kis gesztenyeszív a díszítéshez.

Elkészítése: A tésztához a tojások sárgáját a fehérjétől különválasztjuk, hozzáadunk két evőkanál langyos vizet, 7 dkg porcukrot, majd 10 dkg gesztenyepürével jól kikeverjük. A tojások fehérjét habbá verjük 7 dkg cukorral, majd belekeverjük a gesztenyemasszás tojássárgáját. Miután jól elvegyítettük, apránként adagolva, fakanállal hozzákeverünk 10 dkg lisztet. Kivajazott, lisztezett tortaformába töltjük, és kisütjük. A krémhez a vajat félig megolvasztjuk, simára keverjük 15 dkg porcukorral, majd a maradék gesztenyepürével. A három lapba vágott, kihűlt tortát ezzel a krémmel töltjük, s a külsejére és a tetejére is kenünk. Végül késsel gyalult csokiforgáccsal megszórjuk a tetejét, és szeletenként egy-egy gesztenyeszívvvel díszítjük.

Gesztenyetorta, töltött

8 deka vajjal 12 deka cukorral és 3 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 8 deka szitán áttört tisztított főtt gesztenyét, 1-2 deka tisztított mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot és 5 deka liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá. Legvégül pedig 3 tojás keményre vert habját keverjük óvatosan bele. Két részben tortaformában sütjük. Tölteléknek: 1 csomag gesztenye-krémport, a csomagon lévő utasítástól eltérőleg, 3 deci tejjel és 10 deka cukorral elkeverve állandó keverés mellett sűrűre főzünk, melyhez néha-néha megkeverve a kihüléskor még 2 tojásfehérje simára vert habját adjuk. A megtöltött és összeillesztett tortát frissen vert cukrozott tejszínhabbal a tálalás előtt bevonjuk és tetejét cukrozott gesztenyepürével nyomózsákból díszítjük. A tejszínhabos bevonat helyett cukros csokoládémáz is készíthetünk, így a torta előbb is elkészíthető s tovább eltartható lesz.

Edward-szeletek

11 deka cukrot 4 tojás sárgájával, 1 csomag vaníliás cukorral és 4 deka vajjal habosra keverünk. Fél órai keverés után még 15 deka őrölt mandulát, meglágyított 7 deka főzőcsokoládét, 2-3 evőkanál zsemlemorzsát és legvégül a 4 tojás kemény habját adjuk hozzá. Tepsiben sütjük. Sütés után tejszokoládéval készült cukros csokoládémázzal vonjuk be az egész lapot, melyet fényezés után hosszúkás szeletekre vágva még csokoládécsókkal díszítünk.

Márványszelet

5 deka vajjal 4 tojás sárgájával, fél csomag vaníliás cukorral és 8 deka cukorral fél óráig jól kikeverünk, azután 8 deka őrölt héjas mandulát, fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztát két részre osztjuk, egyik részéhez még 4 deka reszelt csokoládét adunk. A fehér és barna tésztát zsírozott, lisztezett tepsibe kiskanállal váltva, keverve rakjuk be s úgy nyomkodjuk egyenesre, hogy a csokoládés tésztareszek barna foltokat mutassanak. Lassú tűznél sütjük. Sütés után, ha a tészta már kihült, cukros csokoládémázzal vonjuk be s a máz megszáradása után szeleteljük csak fel.

Dobos-torta

11 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. A tésztából tortaformában vékony lapokat sütünk közepes tűznél, gondosan ügyelve arra, hogy a lapok meg ne barnuljanak. Töltelék: 3 tojás sárgáját 15 deka porcukorral, 7 deka kakaóporral, 20 deka vajjal és fél csomag vaníliás cukorral gőzön melegítjük és kihülésig keverjük. A kihült lapokat és később a torta oldalát a töltelékkel egyenletesen megkenjük, az összeállított torta tetejére pedig 12 deka cukorból szálassá főzött szirupot öntünk. A még meleg cukorbevonatba vajazott késsel a szeleteknek megfelelő bevágásokat nyomunk. A torta oldalát kevés félretett töltelékkel kenjük be.

Datolya-csók

14 deka cukrot, fél csomag vaníliás cukrot és 2 tojás fehérjét sűrűre keverünk, azután hozzáadunk 25 deka hosszúra vágott mandulát és 25 deka kimagozott, keskeny darabokra szeletelt datolyát. Ostyalapokra vagy zsírozott és lisztezett sütőlapra dió nagyságú csókokat rakunk és meleg sütőbe téve lassan szárítjuk. Hosszabb ideig eltartható, igen jó zsúrédesség.

Diós felfújt

8 deka őrölt diót 4 tojás sárgájával, 8 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverünk, azután egy csapott evőkanál lisztet és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Kikent, kiszórt formába téve 2 óráig gőzön főzzük, ügyeljünk arra, hogy jól átfőjön. Tálaláskor a formából kiborítva vaníliás hintőcukorral beszórnuk és barackízzel szolgáljuk fel.

Bécsi keksz

Fél kg lisztet, 1/4 kg cukrot, 6 deka vajat vagy 5 deka zsírt, 4 egész tojást, 1 csomag sütőport és 1 csomag vaníliás cukrot annyi tejföllel összegyúrunk, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. A késhát-vastagságra nyújtott tésztát kekszvágóval szúrjuk ki és világosra süssük. Rendkívül kiadós.

Császárfánk

25 deka vajat, 25 deka lisztet, fél csomag sütőport és 18 deka cukrot jól eldolgozunk, azután 15 deka héjazott őrölt mandulát, fél csomag vaníliás cukrot és 2 kanál rumot gyúrunk hozzá. Vékonyra nyújtjuk és kis pohárral kiszakítjuk. Sütés után a kihűlt korongocskákból kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk és gőzön olvasztott mártócsokoládéval leöntve vonjuk be.

Szerelmes levél

25 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport 20 deka vajjal vagy 15 deka zsírral késsel jól összedolgozunk, azután 5 tojás sárgájával gyúrjuk. A tésztából kis, dió nagyságú gömböket formálunk, melyeket vékonyra nyújtva a következő töltelékkel közepén egy ujjnyi szélesen vastagon megkenünk. Töltelék: 5 tojás habját, 25 deka pörkölt, őrölt mogyorót, 10 deka őrölt diót, 20 deka cukrot, 1 citrom levét, fél csomag vaníliás cukrot és egy egész tojást összekeverünk. A töltelékkel megkent tésztákat felibe összehajtjuk s tojással megkenve sütjük. Sütés után vaníliás cukorral bőven beszórnuk szolgáljuk fel.

Dióstekercs

15 deka őrölt diót 6 tojás sárgájával, 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral kikeverünk, beleteszünk két marék zsemlemorzsát és utoljára a 6 tojásfehérje keményre vert habját adjuk hozzá. Zsírral kikent és liszttel behintett tepsiben közepes erősségű tűznél gyengén kisütjük. Sütés után a meleg tésztát cukorral behintett deszkára borítjuk és ha kissé kihűlt, a következő töltelékkel töltjük: 15 deka cukrot 15 deka finomra őrölt dióval, 1 citrom reszelt héjával és kevés forró tejjel megfőzünk. A tölteléket előre készítjük el és langyosmelegen kenjük fel a még meleg tésztára, utána mindjárt göngyöljük fel s fehér papírba csavarva hagyjuk teljesen kihűlni.

Dióstorta

14 deka cukrot 4 tojás sárgájával és fél csomag vaníliás cukorral habzásig keverünk, azután 7 deka darált diót, 7 deka héjazott mandulát őrölten és 1 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport adunk hozzá, legvégül a 4 tojás kemény habját elvegyítve még 1 evőkanál őrölt, pörkölt

szemes kávé keverünk a tésztához. Mindjárt kiszórt formába töltjük és sütjük. A kettévágott tortát a következő töltelékkel töltjük: 7 deka finom cukrot és 7 deka finomra őrölt diót annyi édes tejszínnel keverünk, hogy kenhető legyen. A tortát kávéval festett cukormázzal vonjuk be és dióval díszítjük.

Indiáner-fánk

5 deka cukrot fél evőkanál vízzel és 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 10 deka finom liszttel kevert fél csomag sütőport és a 4 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Sütőbádogra tett fehér papírra nyomózsákból vagy papírtölcsérből kis tojásnagyságú halmokat nyomunk. A fánkokat lassú tűznél sütjük. Sütés után mártócsokoládéval vagy cukros csokoládémázzal vonjuk be. Ha a mázbevonat megkeményedett, a fánkot kettévágjuk s belsejüket késsel kiemeljük. Töltelék: fél liter tejszínhab és 5 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukor. A habtöltést a felszolgálás előtt végezzük. A megtöltött fánkokat mignonkapszulákba helyezve tálaljuk.

Mogyorókrém-torta

4 tojás sárgáját 14 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig keverjük, azután 15 deka őrölt pörkölt mogyorót és 2 tojás keményre vert habját adva hozzá, tortasütőben három részből sütjük. A lapokat a következő töltelékkel töltjük: 1 csomag mogyorókrém-port, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel elkeverünk, azután szabad lángon állandó keverés mellett egész sűrűre főzzük. A krémet a tűzről levéve, a megmaradt 2 tojás fehérjéből vert habbal könnyen összekeverjük. A megtöltött tortát cukros csokoládémázzal vonjuk be és tetejére pörkölt mogyoróból díszítünk.

Alvétorta

100 db dió belét óvatosan cikkekben kiszedjük, mindegyik cikket 2-3 felé hasogatjuk éles késsel. Habsütőben 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük s folytonos keverés közben hozzáadunk 2 nagy evőkanál langyosra melegített mézet és fél csomag vaníliás cukrot. A habsütőt 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 a felaprózott 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.

Gesztenye mignonok

20 deka vaját jól kikeverünk, azután 20 deka cukrot, fél csomag vaníliás cukrot és 20 darab szemcsésen áttört sült gesztenyét adva hozzá, még pár percig keverjük. Legvégül 12 deka őrölt mandulát és 4 egész tojást keverünk még hozzá és kikent, kiszórt tepsiben vastagabb lapot sütünk. Sütés után a tésztát magas falú pogácsa- vagy fánkformával kiszúrjuk. Az egyes darabokat villára szúrva fehér cukros mázba mártjuk, a felesleges mázt lecsepegtetve, a bevont mignonokat langyos sütőbe téve, gondosan fényezzük. A mignonok tetejére egy-egy szem, félig csokoládéba s azután mézbe mártott sült gesztenyét helyezünk díszítésül.

Álkomiszkenyér

3 egész tojást habosra keverünk 14 deka cukorral, azután hozzáadunk 14 deka vágott diót, 4 deka reszelt főzőcsokoládét, 10 deka apróra vágott mazsolaszőlőt, 3 deka kis darabokra szeletelt citromadot vagy esetleg birsalmasajtot és legutoljára 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport dolgozunk hozzá. Kikent, kiszórt őzhát-formában sütjük. Sütés után a süteményt egy napig hagyjuk állni, azután szeleteljük. Kiadós, sokáig eltartható sütemény.

Huszárcsók

14 deka vajat 2 tojás sárgájával jól elkeverünk, azután 7 deka cukrot, 30 deka lisztet, fél csomag sütőport és fél csomag vaníliás cukrot adunk hozzá. Zsírozott, lisztezett tepsibe apró gömböket rakunk, közepüket ujjal benyomjuk, s sütőbe téve szép sárgára sütjük. Sütés után közepükre gyümölcsízt teszünk.

Dióspogácsa

30 deka lisztet, 15 deka vajat, 15 deka darált diót, 15 deka porcukrot, fél csomag sütőport, 1 tojás sárgáját és 1 citrom reszelt héját tejföllel kemény tésztává gyúrunk. Ujjnyi vékonyra nyújtjuk és pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejére egy-egy fél dióbelet teszünk díszítésül.

Karamell-torta

30 deka porcukrot 2 evőkanál vízzel megnedvesítünk és a tűzre téve, világosbarna grillage-t készítünk. A tűzről levéve azonnal 20 deka őrölt mandulát keverünk hozzá s zsírozott papírvre vagy márványlapra kiöntve hűlni hagyjuk. A lepírt grillage-hoz 30 deka vajat és fél csomag vaníliás cukrot keverünk. Az ostyalapokat a vajas grillázssal egyenletesen bevonva egymásra rakjuk. Kevés félretett töltelékkel a tortát bevonjuk és tetszés szerint díszítjük.

Jäger-tortaszeletek

12 deka vajat 4 tojás sárgájával, 2 szelet olvasztott csokoládéval és 15 deka porcukorral jól kikeverünk, azután hozzáadunk kevés tört szegfűszeget, fél citrom reszelt héját, 4 deka apróra vágott citromadot vagy cukrozott gyümölcsöt, 16 deka héjazott darált mandulát, 3 és fél deka zsemlemorzsával kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás kemény habját. A tésztához még 1 kis pohárka rumot vagy cognacot is tehetünk. Tepsibe ujjnyi vastagon téve lapot sütünk a tésztából, melyet sütés után kétfelé vágva barackízzel kenünk meg és egymásra borítjuk. Ferde téglalakú szeletekre vágjuk s villára tűzve cukros csokoládémázba mártjuk. A máz szárítása előtt hosszú szeletekre vágott, gyengén pörkölt mandulával tetejét s oldalát megtűzdeljük.

Szilveszter sütemény

Fél kg lisztet, 1 csomag sütőport, 25 deka cukrot, 20 deka zsírt, 2 egész tojást és 1 csomag vaníliás cukrot gyúrotáblán jól összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk s az egyik részhez 3 szelet reszelt csokoládét gyúrunk még. A tésztákat külön-külön félujjnyi vastagra nyújtjuk s 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.

Napóleon-szeletek

20 deka vaját négy szelet olvasztott csokoládéval, 25 deka cukorral és 4 tojás sárgájával habosra keverve, hozzáadunk még 5 deka héjas tört mandulát, 5 kanál liszttel kevert fél csomag sütőport és 4 tojás habját. Vajazott tepsibe két ujjnyi vastagon téve, tetejére 25 deka apróra vágott vegyes cukrozott gyümölcsöt szórunk és gyengén a tésztába nyomjuk. Közepes tűznél lassan sütjük ki. A kész süteménylapot éles késsel kockákra vágjuk, melyeket aljukon villára szúrva, sűrű cukorszirupba mártva, csokoládé darával vagy reszelt csokoládéval szórunk be. A beszórt mignonokat hűvös helyen szárítjuk.

Puncstorta krémmel

20 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk, azután részletekben 12 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és a 6 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Magas falú 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 vaníliás krémporból 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.

Orosz teasütemény

12 deka cukrot 1 egész tojással, 12 deka vajjal és 25 deka liszttel elkevert fél csomag sütőporral jól nyújtható tésztát gyúrunk. E tészta kétharmad részét keshát-vastagra nyújtjuk s pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A korongocskák közepére a következő keveréket készítjük: 15 deka héjas mandulát 15 deka cukorral mozsárban finomra törünk s hozzáadunk fél deci tejet, jól összekeverjük. A tejes keverékhez még fél csomag vaníliás cukrot, 6 deka mazsolát, kevés tört fahéjat és 5 deka vaját adunk. A félretett tésztából ceruzavékony szálakat sodrunk, melyeket kereszt alakban a süteményekre nyomunk. Forró sütőben sütjük. Felszolgálás előtt vaníliás cukorral bőven hintjük.

Japán-torta

5 tojás sárgáját 20 deka cukorral habosra keverjük, azután 12 deka őrölt héjas mandulát, 12 deka őrölt diót, fél csomag vaníliás cukrot, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 kiskanál finomra őrölt szemes kávét, 2 evőkanál zsemlemorzsát, fél csomag sütőport és legvégül 5 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Tortaformában 2 lapot sütünk. Töltelék: 1 csomag vanília-krémport, 3 deka lisztet és 15 deka cukrot fél liter hideg tejjel és fél borospohár erős feketekávéval elkeverünk. Állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Kihűlés után a krémhez 10 deka habosra kevert vaját adunk. A töltelék egy részét az összeállított torta bevonására tegyük félre. Tálalás előtt a bevont tortát apró, tört ostyatorrmelékkel szórjuk be.

Szegedi tejszeles lepény

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral, 3 egész tojással, 25 deka zsírral és 10 deka cukorral egyenletesen összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vastag lepénnyé nyújtjuk s vajazott tepsibe téve a következő tejfölös keverékkel bekenjük: 1 liter tejfelt 3 egész tojással, 20 deka liszttel, 5 deka cukorral és kevés sóval jól elhabarunk. A tejfölös rétegre tisztított mazsolát szórva, forró sütőben sütjük meg.

Mákoskürt

A dióskürtnél leírt tésztát a következő töltelékkel töltjük meg: fél kg őrölt mákot, 1 kávéskanál tört fahéjat, 1 citrom reszelt héját, 5 deka mazsolát és fél csomag vaníliás cukrot vastag cukorsziruppal sűrűre főzünk.

Mézeskalács

Fél kg lisztet, 1 csomag sütőport, 2 egész tojást és 20 deka cukrot összekeverünk, azután 1 citrom reszelt héját és kevés tört fahéjat adva hozzá, forró mézzel rétestészta keménységűvé dolgozzuk. A mézes tésztát félujjnyi vastagra nyújtjuk s tetszés szerinti alakokra vágva lisztezett, viaszos tepsibe rakjuk. Tetejüket tojássárgájával megkenjük s egész vagy hosszúra vágott hámozott mandulával díszítjük.

Nürnbergi báblepény

25 deka cukrot fél csomag vaníliás cukorral elkeverünk, azután 12 deka héjas megtört mandulát, 5 deka apróra vágott citrónadot, fél deka szerecsendió-virágot és apróra tört szegfűszeget, 1 citrom héját, 1 csomag sütőport és 30 deka lisztet adva hozzá, 2 egész tojással és annyi langyosra melegített mézzel jól összegyúrjuk, hogy könnyen nyújtható legyen. Ujjnyi vékonyra nyújtva téglalakú szeletekre vágjuk. A szeletek tetejét 10 deka porcukor és 1 citrom levéből készült keverékkel vékonyan bekenjük. Minden darabra még egy egész mandulát téve, vajjal kikent lisztezett tepsin sütjük. Borhoz igen jó!

Diós linzi tortácskák

25 deka lisztet fél csomag sütőporral és 15 deka cukorral összekeverünk, azután két evőkanál olvasztott zsírral, 1 egész tojással, 1 kis pohárka rummal és annyi tejfellel gyúrjuk össze, hogy könnyen eldolgozható legyen. A tésztához még egy késhegynyi fahéjat és ugyanennyi tört szegfűszeget téve két részre osztjuk. Nagyobbik feléből tojás nagyságú gömböket szakítunk ki, melyeket kosárkaalakúra formálunk. E kosárkák belsejét főtt diótöltelékkel töltjük meg, tetejükre a félretett tésztából rácsot készítünk. A tojással megkent tortácskákat forró sütőbe téve sütjük. A diótöltelék lírása a dióskürt receptjénél található.

Paulette

18 deka vajat (15 deka zsírt) 18 deka liszttel jól eldörzsölünk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 2 tojás sárgáját, fél csomag sütőport és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tészta legyen. A metélt-vastagságúra kinyújtott tésztát pogácsavágóval kiszúrjuk és dió

nagyságú csomókat rakunk rá 12 deka őrölt pörkölt mogyoróból, 12 deka cukorból, fél citrom reszelt héjából, 2 egész tojásból és 2 kanál morzsából készített keverékből. Rendes tűznél sütjük s tálaláskor vaníliás cukorral hintjük be.

Meggyes lepény

Fél kg lisztet, melyhez egy csomag sütőport kevertünk, 10 deka zsírral, 1 tojás sárgájával, 2 kanál tejföllel, kevés sóval és ízlés szerint 5-10 deka cukorral deszkán jól összegyúrjuk. A tészta felét egy nagyobb tepsi aljára téve, kimagozott s jól megcukrozott meggyel ujjnyi vastagon befedjük, azután 1 csomag vaníliás cukrot szórunk még egyenletesen rá. A tészta másik felét ráhelyezve, tojással megkenjük és villával több helyen megszurkálva, forró sütőbe tesszük. A négyszegletes darabokra szeletelt tésztát tálaláskor hintsük be. Télen meggy helyett lekvárt vehetünk tölteléknek.

Almás puding

30 deka lisztet 13 deka zsírral vagy 17 deka vajjal, 7 deka porcukorral kevert fél csomag vaníliás cukorral és 1-2 evőkanál tejföllel gyúrótáblán eldolgozunk. Legvégül kevés liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. A tésztát két részre osztva, egyik felét tortasütő aljára helyezük. A 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 vaníliás cukorral kevert porcukorral beszórva szolgáljuk fel.

Mogyorós habkarikák (igen csinos karácsonyfa sütemény)

5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, majd 25 deka porcukorral, fél csomag vaníliás cukorral és 10 deka őrölt pörkölt mogyoróval összekeverjük. A habot nyomózsákba tesszük és csillagosan vágott szájnnyíláson keresztül viasszal kent sütőbádogra koszorúkat nyomunk belőle. A habkarikákat lassú, egyenletes tűznél szárítjuk.

Léha sütemény

3 tojás sárgáját 12 deka vajjal, 10 deka zsírral, 15 deka cukorral, 45 deka liszttel, 1 citrom reszelt héjával jól összegyúrjuk. A tésztából apró gömböket formálunk, melyeket megvajazva, őrült mandulával hintünk be. Igen kiadós, gyors sütemény.

Piskótafánk.

25 deka lisztet fél csomag sütőporral elkeverünk, azután 20 deka vajjal, 4 egész tojással, 25 deka cukorral, fél csomag vaníliás cukorral, 6 evőkanál tejföllel és 1-2 kanál tejjel deszkán jól összegyúrunk. A tésztát ujjnyi vékonyra nyújtjuk s fánkszúróval vagy kis pohárral kiszúrva kikent tepsibe tesszük. A korongocskák tetejét tojássárgájával megkenve jó forró sütőben süssük.

Rózsafánk

35 deka lisztből 3 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 15 deka cukorral, 3 kanál tejföllel és kevés sóval nyújtható tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk és fánkiszagatóval vágjuk. A tésztadarabokból, melyeket széleiken késsel sugárszerűen bevágunk, 4-5 lapot egymásra teszünk, középen, hogy széjjel ne váljanak, kissé összenyomjuk és forró zsírba téve szép pirosra kisütjük. A kisült és kinyílt rózsák tetejére egy-egy szem cseresznyebefőttet teszünk s az egészet vaníliás cukorral beszórk.

Túrópogácsák

Fél kg lisztet 25 deka zsírral, fél kg kendőben kinyomott túróval, 1 csomag sütőporral, kevés sóval, 1 egész tojással és 2-3 kanál tejföllel jól összegyúrunk. Pogácsákat vágunk ki belőle, melyeket tojással megkenve, közepes tűznél szép világosra sütünk.

Mogyorós perecek

15 deka vaját 20 deka liszttel és fél csomag sütőporral eldolgozunk, azután 15 deka porcukrot, 15 deka őrölt, pörkölt mogyorót és 2 egész tojást gyúrunk még hozzá. Ceruzavastag rudakat sodrunk, melyekből kis pereceket fonunk. Tojással kenjük és tört mogyoróval megszórva sárgára sütjük.

Kanonok lepény

Fél kg lisztet 2 evőkanál fagyos zsírral, 1 csomag sütőporral, 25 deka cukorral, 2 egész tojással, 1 citrom reszelt héjával és annyi tejjel, hogy könnyen eldolgozható legyen, jól összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsibe téve barackízzel vastagon megkenjük és őrölt mogyoróval beszórk. Másik felét ráhelyezve tojással kenjük meg s hasonlóképpen, mint a lekvárt, mogyoróval hintjük be. Közepes tűznél világosra sütjük.

Gyümölcsös gesztenye torta

30 deka porcukrot 20 deka vajjal fél óráig keverünk, azután 1 kg tisztított, áttört főtt gesztenyét, fél csomag vaníliás cukrot adva hozzá, tortaformába tesszük. Tetejét 15 deka apróra vágott cukrozott gyümölccsel teleszórkjuk és közepes tűznél sütjük.

Csokoládés koszorúk (karácsonyi édesség)

14 deka finomra őrölt héjas mandulát, 14 deka porcukrot, 1 csomag vaníliás cukrot és 4 szelet csokoládét 2 tojásfehérje keményre vert habjával elkeverjük. Formázó zsákból koszorúkat nyomunk ostyára vagy lisztezett vajás sütőbádogra, lassú tűznél szárítjuk.

Túrós fonatok

15 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport 15 deka vajjal jól összedolgozunk, azután hozzágyúrunk 15 deka friss, a savótól lecsepegtetett tehéntúrót és kevés sót. Kisujjnyi vastag

rudakat sodrunk a tésztából, melyeket a két végén összefogva lazán kétszer körbetekerjük, s tojássárgájával megkenve, szép pirosra sütünk.

Kossuth-kifli

35 deka lisztet 20 deka vajjal vagy zsírral, 1 csomag sütőporral, 1 citrom levével, 3 evőkanál porcukorral és 3 tojás sárgájával jól összegyúrunk. A tésztát félujjnyi vastagra nyújtva háromszög-alakú darabokra vágjuk s az alább leírt töltelékkel megkenve kiflikké sodorjuk. Töltelék: 3 tojás fehérjét 25 deka porcukorral habosra keverünk s 20 deka őrölt diót teszünk hozzá. Sütés előtt tojással megkenjük s tört dióval szórjuk be.

Fahéjas vaníliás rudacsákák

20 deka hámozott darált mandulát, 15 deka cukrot, 25 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, kevés tört fahéjat és fél csomag vaníliás cukrot 8 deka vajjal és 4 egész tojással összegyúrunk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk s kikent tepsiben sütjük. Sütés után a rudacsákákat megolvasztott mártócsokoládéba (Tunkmassa) félig bemártjuk.

Homoktorta

25 deka cukrot 5 tojás sárgájával és 25 deka vajjal fél óráig keverünk, azután fél csomag sütőporral kevert 30 deka burgonyalisztet és az 5 tojás kemény habját adjuk hozzá. Tortaformába közepes tűznél sütjük. A kész tortát citromos cukormázzal vonjuk be és csokoládédrazsé szemekkel díszítjük. Igen könnyű torta.

Vaníliás habcsigák

5 tojás fehérjét kemény habbá verjük, azután 30 deka porcukor és fél csomag vaníliás cukor keverékét elegyítjük hozzá. A cukrozott habot nyomózsákba helyezzük és csillagosan vágott formán keresztül viasszal kent sütőbádogra nyomjuk ki. A habcsigákat egy kis gyakorlattal igen szép egyformára készíthetjük. A kinyomott rossz csigákat kártyával felszedhetjük s a zsákba téve ismét kinyomhatjuk. Gyenge tűznél lassan szárítjuk.

Kókuszperecek

35 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőport 12 deka cukorral, 15 deka reszelt kókuszdióval, fél csomag vaníliás cukorral, 15 deka zsírral, 1 egész tojással és kevés tejjel könnyen gyúrható tésztává alakítunk. A tésztából vastag rudakat sodorva pereceket formálunk, melyeket közepes tűznél világosra sütünk.

Farsangi szelet

25 deka vajat 30 deka liszttel, 1 csomag sütőporral, 1 tojással és 2 evőkanál cukorral jól eldolgozunk. Háromszor nyújtjuk a tésztát, melyet végül két egyenlő részre osztva, tepsiben a következő töltelékkel kenünk meg. Töltelék: 25 deka cukorból sűrű szirupot főzünk, majd hozzáadunk 25 deka őrölt mandulát, 1 kávéskanál tört fahéjat, 5 deka mazsolát és 1 citrom

reszelt héját. A tésztát tojással kenjük és villával pár helyen megszurkálva, erős tűznél sütjük. Csinos mignonokat készíthetünk, ha a kinyújtott tésztából négyszegletes darabokat vágunk, melyekre a töltelékből tojásnagyságú halmokat rakunk. A tésztadarabok négy sarkát felhajtva összefogjuk és tornyocskákat formálunk, melyekbe sütés előtt hosszúra vágott mandulaszemeket tűzdelünk. A kihűlt kész tornyocskákat cukros, csokoládés mázba mártjuk, szárítjuk és mignon-papírkapszulákba helyezve tálaljuk fel.

Vaníliás teasütemény

10 deka porcukrot 1 egész tojással simára keverünk, azután deszkán 25 deka liszttel, fél csomag sütőporral, 10 deka vajjal és fél csomag vaníliás cukorral jól eldolgozunk. Félujjnyi vastagra nyújtjuk, kis borospohárral kiszúrjuk és zsírozott tepsibe téve szép sárgára sütjük. Felszolgáláskor vaníliás cukorral hintjük.

Vajastáskák

25 deka lisztet, fél csomag sütőport, 20 deka vajat, 2 egész tojást, 6 deka cukrot, fél citrom levét és fél csomag vaníliás cukrot annyi tejjel gyúrunk össze, hogy könnyen nyújtható legyen. A metélt-vastagra nyújtott tésztát borospohárral kiszúrjuk s a darabok közepére kis csomóban barack- vagy málnaíz téve, könnyedén félbehajtjuk, szélen egy helyen ujjunkkal benyomva. Cukorral megszórva világosbarnára sütjük.

Sacher-torta

16 deka vajat 16 deka cukorral, 16 deka megolvasztott csokoládéval, fél csomag vaníliás cukorral és 4 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután 10 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás habját adjuk hozzá. Tortaformában enyhe tűznél sütjük s kihülés után cukros csokoládémázzal vonjuk be. Tetejét vaníliás tejszínhabbal vastagon bekenjük.

Prelátus-torta

20 deka cukrot 4 tojás sárgájával, 2 szelet reszelt csokoládéval, fél csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, azután 10 deka darált mandulát, 5 deka darált diót, 2 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport és legvégül 4 tojás kemény habját hozzáadunk. Tortasütőben sütjük s kihülés után 2-3 részre vágjuk. Töltelék: 14 deka vaj, 14 deka cukor, 2 szelet olvasztott csokoládé és 1 egész tojás sokáig keverve. A tortát kevés félre tett töltelékkel vonjuk be s tört mandulával bőven szórjuk.

Bécsi kokárda

18 deka friss vajat 35 deka liszttel elkevert 1 csomag sütőporral és 25 deka cukorral eldolgozva szétmorzsolunk és hozzágyúrunk még 1 tetézt evőkanál tört fahéjat, 10 szem tört szegfűszeget, 1 citrom reszelt héját és 2 egész tojást. Metélttészta vastagságúra nyújtjuk és rózsaaalakú vágóval szúrjuk ki. A tésztadarabokra barack- vagy málnaízből kerek halmokat rakunk, melyek hegyébe 1-1 szem pörkölt mogyorót nyomunk. Közepes tűznél sütjük s sütés után még melegen vaníliás cukorral hintsük be.

Meggyes piskótaszeletek

15 deka vajjal 25 deka porcukorral habosra keverünk, azután 4 tojás sárgáját egyenként hozzáadjuk, majd 18 deka liszttel kevert 1 csomag sütőport és legvégül a 4 tojás habját elegyítjük a tésztához. Vajjal vagy zsírral jól kikent tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk s tetejére kimagozott meggyet rakunk. Közepes tűznél sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral bőven hintjük.

Püspökkenyér

15 deka cukrot 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával fél óráig keverünk, azután részletekben 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 10 deka mazsolaszőlőt, 6 deka vágott diót, 6 deka vágott mandulát és legvégül a 2 tojás kemény habját adjuk hozzá. A tésztát hosszúkás, vajjal kikent lisztezett tepsibe téve világossárgára sütjük. Legjobb 1-2 napi állás után szeletelni.

Dióskifli

40 dkg lisztet 8 deka zsírral, 5 deka cukorral, kevés sóval, 1 evőkanál rummal és annyi tejjel összegyúrunk, hogy könnyen dolgozható legyen. 1 tojás sárgáját és a kevés liszttel elkevert 1 csomag sütőport legvégül gyúrjuk a tésztához, azután nyújtjuk és háromszög-alakú darabokra vágva, dió- vagy gesztenyetöltelékkel töltjük. Kifliket formálunk, melyeket cukros vízzel megkenve tört mandulával szórunk be. Tölteléknek mákot is használhatunk.

Forgácsfánk

4 tojás sárgáját, 1 evőkanál rumot és fél deci tejet összegyúrunk 10 deka cukorral, kevés sóval és annyi liszttel, hogy a tészta reszelni való legyen. A liszthez fél csomag sütőport kell tenni. A simára kidolgozott tésztát keshát-vékonyra nyújtjuk és derelyevágóval tenyéryi darabokra vágjuk, minden darabba ugyancsak derelyevágóval hosszában két vágást csinálunk. A két nyíláson két szélét áthúzva forró zsírba tesszük és szép világosra sütjük. Tálaláskor vaníliás cukorral kevert finom porcukorral bőven hintjük.

Dominó

15 deka cukrot keverjük habosra 2 egész tojással, azután adjuk hozzá 3 evőkanál langyosra melegített mézet, 1 szelet reszelt csokoládét és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport. A tésztát fél cm vastagon tepsibe helyezve, lassú tűznél sütjük. Tetejét szeletelés előtt fehér cukormázzal vonjuk be. Ha a máz már megszáradt, dominó nagyságúra vágjuk s tetejére olvasztott csokoládéből pontokat cseppentünk.

Stefánia-torta

14 deka cukrot 8 deka vajjal, fél csomag vaníliás cukorral és 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 14 deka liszttel elkevert fél csomag sütőport részletekben, s legutoljára 4 tojás habját adjuk hozzá. Tortasütőben 6-8 vékony lapot sütünk, melyeket a következő töltelékkel kenünk meg vastagon: 20 deka vajjal 18 deka porcukorral és 5 szelet megolvasztott csokoládéval jól elkeverünk. Az összeállított tortát kevés félretett töltelékkel bevonjuk s 1 szelet csokoládéből késsel lekaptart csokoládéforgáccsal szórjuk be.

Tiroli rétes

16 deka vaját 16 deka liszttel, 2 egész tojással, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 2 kanál borral összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk és egyenletesen megkenjük 2 egész tojás, 12 deka cukor, 5 deka mazsola és 1 citrom reszelt héjának habos keverékével. A tészta másik felét, a töltelékre helyezve, tojással kenjük meg. Villával több helyen megszurkálva, lassú tűznél fél óráig sütjük.

Ánizsos szelet teához

15 deka cukrot 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával habosra kikeverünk, majd 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport, 3 deka ánizsmagot, egy marék mazsolát és legvégül 2 tojás kemény habját adjuk hozzá. A tésztát zsírral kikent, lisztezett és ánizsmaggal kiszórt püspökkenyér-formában forró sütőben hirtelen sütjük. Tálaláskor vékony szeletekre vágva szolgáljuk fel.

Mozart-szelet

10 deka diót őrölt, 10 deka cukrot, 20 deka vaját, 26 deka liszttel kevert fél csomag sütőport és 1 egész tojást deszkán jól összegyúrunk, azután vajazott, lisztezett tepsibe szép világosra sütjük. Sütés után a tésztát kétfelé vágjuk s megkenve a következő töltelékkel egymásra helyezzük. Töltelék: 15 deka vaját 15 deka cukorral habosra keverünk, azután 10 deka darált diót és 1 kis pohárka rumot adunk hozzá. A süteményt hosszú szeletekre vágva cukrozott fél dióbéllal díszítjük.

Gesztenyés kosárka

15 deka vaját 15 deka liszttel kevert fél csomag sütőporral dörzsöljük jól el s adjunk hozzá még 10 deka cukrot, 2 egész tojást és annyi tejet, amennyit felvesz, hogy éppen jól nyújtható tésztát kapjunk. Metélt-vastagra nyújtjuk s nagyobb pogácsavágóval kiszúrjuk. A korongocskák szélére nyomózsákkal karimát készítünk főtt, áttört gesztenyének, porcukornak és vaníliás cukornak a keverékéből. A kosárkákat erősen cukrozott vaníliás tejszínhabbal púposan megtöltjük. Igen kiadós.

Mandulás keret

20 dkg lisztet, 15 deka vaját, fél csomag sütőport 3 tojás sárgájával és 10 deka cukorral deszkán összegyúrjuk, azután kevés tejfölt adva hozzá, késfok-vastagra nyújtjuk és 10 cm-es négyszögű darabokra vágjuk. A darabokat a 3 tojás habjának 14 deka hámozott őrölt mandulával és 10 deka porcukorral készült keverékével vonjuk be egyenletesen. A négyszögű tészták széleit köröskörül keskenyen felhajtva meleg sütőben sütjük.

Croquettes

Megfőzünk 10 db nagy burgonyát, szitán melegen áttörjük, 5 deka vaját, kevés sót, 3-4 tojást, fél csomag sütőport és annyi lisztet teszünk hozzá, amennyit kíván. Deszkán hüvelykujjnyi vastag és hosszú rudacskákká sodorjuk, végeit megtompítjuk, tojásba mártjuk s zsemlemorzsában meghempergetve forró zsírban szép pirosra sütjük. Mártásos húsokhoz vagy nyúlhoz frissen készítve körítésnek szolgáljuk fel.

Londoni keksz

Fél kg lisztet 1/8 liter tejjel, 2 egész tojással, 15 deka cukorral, 4 deka vajjal és 1 csomag vaníliás cukorral jól összegyúrunk, végül kevés liszttel elkevert 1 csomag sütőport adunk hozzá. A tésztát még egyszer jól eldolgozzuk, azután késhát-vastagra nyújtva kekszvágóval kiszúrjuk. A tojásfehérjével egyenletesen megkent kekszet szép pirosra sütjük. Kitűnő az angol keksz teához.

Francia mandulás sütemény

10 deka kivert főzővaját 2 kemény tojássárgájával és 5 deka cukorral jól elkeverünk, azután 6 deka hámozott darált mandulát, fél citrom reszelt héját és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. A tésztát deszkán vékonyra kinyújtjuk és különböző formákkal kiszagatjuk. A tepsiben a darabokat kristálycukorral és darabosra tört hámozott mandulával megszórva szép pirosra sütjük. Igen mutatós, jó teasütemény.

Tejszínes habtölcsér

4 tojás sárgáját 15 deka cukorral és fél csomag vaníliás cukorral jól kikeverjük, azután 10 liszttel elkevert fél csomag sütőport adunk hozzá és sütőbádogon vékony lapot sütünk belőle. Sütés után a tésztát még melegen kockákra vágjuk, tölcseéket formázunk belőlük, melyeket a kihülés után cukorporral és vaníliás cukorral ízlés szerint édesített, simára felvert tejszínhabból töltünk. A tésztatölcseéket tejszínhab helyett a krémekről írt fejezetben közölt töltelékkrémekkel is tölthetjük. A hab vagy krémtöltést a feltálalás előtt végezzük.

Habos teasütemény

28 deka lisztet 15 deka zsírral és 1 csomag sütőporral késsel eldolgozunk, azután hozzágyúrunk 3 tojás sárgáját, fél csomag vaníliás cukrot és 1 evőkanál cukrot. Késhát-vékonyra nyújtjuk s pogácsaszúróval kivágva, lisztezett tepsibe tesszük. A korongocskák tetejére a 3 tojásfehérje habjának és 20 deka porcukornak keverékéből halmokat rakunk. A világosbarnára süttött süteménykéek alját barack- vagy más lekvárral megkenve kettőt-kettőt összeragasztunk s így szolgáljuk fel.

Morzsa torta

20-20 deka lisztet, vajat, darált mandulát és cukrot fél csomag vaníliás cukorral és 1 csomag sütőporral elkeverünk, azután 1 tojással és 1 citrom levével gyúródeszkán jól összegyúrjuk. A tésztát vajazott s morzsával kiszórt tortaformába téve, tetejét gyümölcsízzel kenjük meg vastagon, azután félretett tésztából rudakat sodorva rácsot teszünk a lekvárra. Sütés után a tortát 2-3 részre vágjuk s mint a tetejét, valamely gyümölcsízzel kenjük meg. Tálaláskor vaníliás porcukorral bőven meghintjük.

Kávéfelfújt vaníliakrémmel

3 zsemlet apróra vágva s 1 csomag vaníliás krémport 3 deci erős feketekávéval elkeverve negyedóraig állni hagyunk, azután az egészet elkeverve, 5 deka meleg olvasztott vajba téve addig főzzük, míg leválik a lábról. Ha kihült, 3 tojás sárgáját habarjuk bele egyenkint egy-egy

kanál porcukorral, legvégül a 3 tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Olvasztott vajjal megkent s porcukorral beszórt formában háromnegyed óráig gőzben főzzük. Melegen, vaníliás cukorral bőven behintve szolgáljuk fel

Cukorszalámi

25 deka finomra őrölt héjas mandulát, 21 deka cukrot, 1 evőkanál lisztet és 1 csomag vaníliás cukrot 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.

Zárdakifli

Fél kg lisztet 1 csomag sütőporral elkeverünk, azután 2 egész tojást, 3 deka cukrot és kevés só adva hozzá, langyos tejjel rétestészta keménységűvé gyúrjuk. 25 deka vajat 1-2 deka liszttel dolgozzunk el jól s helyezzük a fenti tészta közepére, melyet azután összehajtva ismét nyújtunk és hajtunk, mint a vajastészta. 10 perces pihentetés után a tésztát végleg kinyújtjuk fél cm vastagra s háromszög-alakúra vágva, a következő töltelékkel kenjük meg: 2 tojás fehérjéből vert habhoz 15 deka porcukrot, 10 deka darált diót és 1 citrom reszelt héját keverünk. A kifliket sütés után még melegen vaníliás cukorral szórjuk meg.

Kakaós torta

4 deka vajat (vagy 3 deka zsírt) 1 egész tojással, 25 deka cukorral és fél citrom reszelt héjával fél óráig keverünk, azután 25 deka lisztet, 4 deka kakaót és 3/4 liter tejet adunk hozzá. A jól eldolgozott tésztához legvégül kevés liszttel kevert 1 csomag sütőport gyúrunk és vajazott, kiszórt tepsibe téve közepes tűznél sütjük. Sütés után a tésztát kétfelé osztva az egyik darabot gyümölcsizzel vagy vajas csokoládétöltelékkel megkenjük. A megtöltött tésztát gőzön megolvasztott mártócsokoládéval bevonjuk és kihülés után hosszú szeletekre vágjuk.

Csokoládés hajócskák

10 deka vajat 5 deka cukorral és 2 egész tojással jól kikeverünk, azután 6 deka tisztított őrölt mandulát, fél csomag vaníliás cukrot, fél citrom reszelt héját és 20 deka liszttel kevert fél csomag sütőport gyúrunk hozzá. Ujjnyi vastagra nyújtjuk s téglalakú szeletekre vágjuk. A tésztadarabkákat kézzel kis hajócskává formázzuk és tepsibe téve szép pirosra sütjük. A kihült tésztákat vaníliás cukorral hintjük meg s belsejükbe megolvasztott csokoládét öntve, védett helyen hűlni hagyjuk, hogy a csokoládé megfagyjon.

Dióskürt

45 deka lisztet 25 deka vajjal vagy zsírral összedolgozzunk. Hozzáadunk még 10 deka cukrot, 1 tojást, fél csomag sütőport, kevés só, 2 kanál tejfölt, 1 kanál rumot és annyi tejet, hogy jól nyújtható legyen. A tésztát három egyenlő részre osztjuk s fél cm vastagra nyújtva az alábbi töltelékkel töltjük meg. A megkent lapokat összecsavarjuk s tetejüket tojással megkenve, lassú

tűznél sütjük. Töltelék: fél kg őrölt diót, 5 deka mazsolát, fél csomag vaníliás cukrot, 1 kávéskanál tört fahéjat és 1 marék zsemlemorzsát sűrű sziruppal éppen még kenhető töltelékké főzünk.

Habos csokoládémáglya

3 tojás sárgáját 25 deka porcukorral és fél csomag vaníliás cukorral fél óráig habosra keverünk, azután 10-12 deka olvasztott főzőcsokoládét és a 3 tojás keményre vert habját lassan hozzákeverjük. Papírral bélelt, vajjal kikent tepsibe téve sütjük. Ha kihűlt, hosszú keskeny szeletekre vágjuk s díszes nagyobb tálra koszorú alakban felrakjuk. A süteményszeletek alkotta üreget fél liter édes tejszínből fél csomag vaníliás cukorral vert habbal töltjük meg. A tejszínhabot ízlés szerint cukrozhatjuk.

Tealinzer

17 deka vaját, 20 deka lisztet, fél citrom reszelt héját, fél csomag sütőport, 13 deka cukrot, 8 deka héjas őrölt mandulát és 1 egész tojást deszkán jól összegyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk s tepsibe helyezve szilva-, málna-, vagy meggyelkvárral kenjük. Félretett tésztából ceruzavastag rudakat sodrunk s finom rácsozatot készítünk a tésztára. Sütés után hosszúkás szeletekre vágjuk és vaníliás cukorral kevert finom porcukorral hintjük meg.

Sonkás tekercsek

14 deka vaját 21 deka liszttel, 1 egész tojással, fél csomag sütőporral, kevés sóval és 1 evőkanál tejföllel jól összegyúrunk. A tésztát vékonyra nyújtjuk, tetejét zsírral vékonyan megkenjük, összehajtjuk, nyújtjuk, ezt háromszor egymás után ismételjük, legvégül téglalakú darabokra vágjuk és apróra vagdalt sonkával töltjük, összesodorjuk, tojással kenjük. Jó forró sütőben szép pirosra sütjük.

Citromos koszorú

30 deka lisztet 1 kanál tejföllel, 8 deka vajjal, 1 tojás sárgájával, 1 csomag sütőporral és 7 deka cukorral jól összegyúrunk, azután 1 egész citrom reszelt héját adjuk hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk és nagy pogácsaszaggatóval szúrjuk ki. A kivágott darabok felét középen még gyűszűvel is kiszúrjuk. A szép világosra sült tele korongokat barackízzel megkenjük s mindegyikre egy karikát téve, vaníliás cukorral kevert porcukorral bőven meghintve szolgáljuk fel.

Diós zsúrszeletek

18 deka lisztet fél csomag sütőporral, 10 deka vajjal, 5 deka cukorral és 1 evőkanál tejföllel összegyúrunk. A tésztát két részre osztjuk. Egyik részét tepsibe rakva főtt diós töltelékkel kenjük be vastagon, azután a tészta másik felével betakarva, sütőbe téve, gyorsan sütjük. Sütés után a tésztát kocka alakúra szeleteljük és kevés, sűrűre főzött kávéval kevert cukormázzal a díszítés fejezetében leírt módon bevonjuk. Ha a glazúr megszáradt, az egyes darabok tetejére mézbe mártott fél dióbelet teszünk díszítésül. Mignonkapszulákba helyezve tálaljuk.

Csokoládés fészek

25 deka porcukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk, azután fél csomag vaníliás cukrot, 2 evőkanál liszttel kevert fél csomag sütőport, 20 deka őrölt diót és 4 szelet reszelt csokoládét adunk hozzá, majd legvégül a 3 tojás kemény habját. Lisztezett, zsírozott sütőbádogra apró golyócskákat teszünk, melyeknek tetejét ujjunkkal kissé benyomjuk. A fészekbe 1 tojás keményre vert habjának és 15 deka porcukornak keverékéből kis csomagokat rakunk.

Narancstorta

20 deka cukrot 4 tojás sárgájával fél óráig habosra keverünk, azután 15 őrölt mandulát, 3 kanál zsemlemorzsát, fél csomag sütőport, 1 nagy narancs héjának apróra vágott sárga külső részét és legvégül a 4 tojás keményre vert habját. A tortát három lapban sütjük. Töltelék: 15 deka cukrot 3 egész tojással, habverővel állandó keverés mellett, sűrűre főzünk. Ha kihűlt, 10 deka finomra tört mandulát, 12 deka vaját és 1 narancs levét keverjük hozzá. Az összeállított tortát fehér cukormázzal vonjuk be és narancsszeletekkel díszítjük.

Vilmos keksz

60 deka lisztet 8 deka vajjal, 3 egész tojással, 1 csomag sütőporral, 1 csomag vaníliás cukorral és 2-3 deci tejjel jól összegyúrunk. A sütőport a liszttel először jól elkeverjük és csak azután adjuk a többi hozzávalót hozzá. A tésztát vékonyra nyújtjuk s kekszvágoval kiszúrva, meleg sütőbe téve sütjük. Sütés alatt az ajtót kb. 5 percig nem szabad kinyitni, mert a keksz különben ráncos lesz.

Pozsonyi patkó

15 deka vaj, 1 egész tojás, 1 sárgája, kevés só, 30 deka liszt, 6 deka porcukor és 1 csomag sütőpor. Ezeket deszkán jól összegyúrjuk, kinyújtjuk s négyzetes darabokra vágjuk. Tölteléknek 25 deka őrölt mákot 8 deka vajjal elkeverünk, majd hozzáadunk 2 deci tejet, 14 deka cukrot, kevés fahéjat és 1 citrom reszelt héját. Az egészet felfőzzük. A töltést az előre elkészített s kihűlt töltelékkel végezzük. A patkókat tojássárgájával egyenletesen szépen megkenjük és szép pirosra sütjük.

Almáslepény

60 deka lisztet, 1 csomag sütőport, kevés sót és ízlés szerint cukrot 1 egész tojással, 15 deka zsírral és 2 deci tejföllel összegyúrunk. A tészta egyik felét tepsiben egyenletesen elnyomkodjuk és almatöltelékkel vastagon bevonjuk. Az almatöltelékhez fél csomag vaníliás cukrot, mazsolát és törött fahéjat is tegyünk. A tészta másik felével az almát betakarjuk s tojássárgájával megkenve, villával megszurkáljuk. Forró sütőben világosbarnára sütjük. A hosszúkás szeletekre vágott kész tésztát a tálaláskor vaníliás cukorral bőven behintjük.

Csokoládé-patience (gyors karácsonyi sütemény)

25 deka reszelt csokoládét fél kg porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 3 tojás fehérjével simára eldolgozunk. Ha nem tart jól össze, lehet még tojásfehérjét hozzáadni. A csokoládétömeg

inkább keményebb, mint lágy legyen. Késfok-vastagra nyújtjuk s különböző formákkal kiszakítjuk vagy ceruzavastag rudakat sodorva, különböző alakokra hajlítjuk s viasszal bedörzsölt vagy gyengén vajjal kikent sütőbádogon sütjük.

Édes pogácsa

50 deka lisztet 25 deka vajjal, 2 tojássárgájával, fél csomag sütőporral, kis késhegynyi sóval késsel jól eldolgozunk és 5-6-szor vékonyra nyújtjuk, s minden alkalommal egész gyenge lisztezéssel többszörösen hajtogatjuk. Végül félujjnyi vastagra nyújtjuk és közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. Zsírozott tepsibe téve tojássárgájával erősen megkenjük, kevés nagy szemű kristálycukorral megszórjuk, s közepükbe kis gyümölcsvillával beleszúrunk. Forró sütőben szép pirosra sütjük.

Burgonyás szelet

25 deka lisztet, 25 deka főtt áttört burgonyát 12 deka zsírral, 12 deka porcukorral, 1 egész tojással, 1 csomag sütőporral és fél csomag vaníliás cukorral összegyúrunk. Felét a tepszi aljára egyenletesen szétnyomkodunk, kéznél lévő ízzel fél ujjnyi vastagon megkenjük s a tészta másik részét ráhelyezve, villával megszurkáljuk. Forró sütőben sütjük. Sütés után négyzetes darabokra vágjuk és vaníliás cukorral kevert porcukorral bőven beszórujuk. Olcsó, kiadós, kedvelt gyermek tészta.

Alma, csőben sütve

Hozzávalók: 1 kg alma, fél liter tej, 20 dkg liszt, 1 kávéskanál vaj, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 3 db tojás, 2 evőkanál fahéj, 3 evőkanál cukor, 2 evőkanál porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: Az almát lehámozzuk, magházát kivájjuk, és kb. fél cm-es karikákra vágjuk. A tepsit kivajazzuk, morzsával megszórjuk, és ráterítjük az almát. A tejet lassú tűzön feltesszük főni, majd habverővel állandó keverés mellett hozzáadjuk a lisztet, és sűrűre főzzük. Hozzáadjuk a cukrot és a sót, majd hagyjuk, hogy langyosra hűljön. Ekkor belekeverjük a tojássárgákat és a kemény habbá vert fehérjéket. Ezt a masszát az almára simítjuk, majd meleg sütőben, kb. 20 percig sütjük. Ezután megszórjuk a porcukros fahéjjal és langyosan tálaljuk.

Mexikói kókuszos piskóta

Hozzávalók: 30 dkg babapiskóta, 1 csomag csokoládépudding, 7 dl tej, 2 evőkanál kakaó, fél dl rum, 2 evőkanál cukor, 10 dkg kókuszreszelék.

Elkészítése: A csokipuddingot úgy készítjük el, ahogy ez a tasakon le van írva, azzal a különbséggel, hogy 7 dl tejet használunk és még 2 evőkanál cukrot, kevés rumot és 2 evőkanál kakaót is hozzáadunk. A babapiskótákat négy darabra törjük, és a folyékony csokikrémbe keverjük, majd egy tálra öntjük a masszát. Rászórjuk a kókuszreszeléket, és megvárjuk, amíg a piskóta magába szívja a krémet és megpuhul. Lehűtve tálaljuk.

Mandulás túrókrém

Hozzávalók: 40-50 dkg tehéntúró, 5 dkg mandula, 1 evőkanál kakaó, 1 pohár tejszín, 15 dkg porcukor, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 kávéskanál vaj, 1 dl feketekávé, 1 evőkanál kakaó.

Elkészítése: A tehéntúrót burgonyanyomón áttörjük, és simára keverjük a cukorral. A mandulát ledaráljuk, a tejszínt habbá verjük, majd a kakaóval együtt a túróhoz adjuk. A csokoládét darabokra tördeljük és egy lábasban a vajjal, a kakaóval és a kávéval, lassú tűzön, folytonos keverés mellett felolvasztjuk. A túrókrémet kelyhekbe osztjuk és rácsorgatjuk a még forró csokoládémázra. Hagyjuk kihűlni. Mazsolával díszíthetjük.

Máktorta citrommázzal

Hozzávalók: 4 db tojás, 2 dl tej, fél csomag sütőpor, 6 evőkanál liszt, 5 dkg darált mák, 8 evőkanál vaj, 2 evőkanál citromlé, késhegynyi só.

Elkészítése: A lisztet kikeverjük a tejjel, 4 evőkanál cukorral, a sóval, a tojássárgákkal és a darált mákkal, majd beletesszük a sütőport. A fehérjét kemény habbá verjük, és óvatosan a masszához adjuk. Egy piskótaformát kivajazunk, meglisztezünk és beleöntjük az anyagot. Sütőben, közepes lángon addig sütjük, amíg a beleszúrt pálcikára nem tapad oda a massa (kb. fél óra). Ekkor kivesszük és egy kendővel leborítjuk. Eközben a megmaradt cukorral habosra keverjük a citromlevet és kis lángon összefőzzük, majd langyosan a tortára kenjük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Mogyorós sült banán

Hozzávalók: 4-6 db banán, 2 evőkanál vaj, 5 dkg mogyoró, 3 evőkanál méz, 1 evőkanál konyak.

Elkészítése: A banánokat meghámozzuk és karikákra vágjuk, majd egy serpenyőben átsütjük a vajon. Szűrőkanállal kiemeljük belőle és félretesszük. A mogyorót egészen finomra vágjuk vagy megdaráljuk, és ugyanebben a serpenyőben megpirítjuk. Rátesszük a mézet, a konyakot, majd újra a banánt. Átforrósítjuk. Langyosan tálaljuk. Ízlés szerint mazsolával is megszórhatjuk.

Túrós palacsinta, őszibaracköntettel

Hozzávalók: 3 db tojás, 25 dkg liszt, 6-7 dl tej, fél kg tehéntúró, fél csomag mazsola, 6 evőkanál cukor, fél kg őszibarack (vagy befőtt), késhegynyi só, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: 3 dl tejet habverővel csomómentesen elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 1 tojássárgájával, és lassú tűzön, folytonos kevergetés mellett sűrűre főzzük. Félretesszük hűlni. Közben a barackok héját lehúzzuk, magvát kivesszük és keskeny csíkokra vágjuk. Belekeverjük a mártásba, hozzáadunk 2 evőkanál cukrot és pihentetjük. A megmaradt lisztből és tejből, a 2 db egész tojással palacsintatésztát készítünk. Sózzuk és szükség esetén szódavízzel hígítjuk. Palacsintákat sütünk belőle. Eközben a túrókat burgonyanyomón áttörjük, összekeverjük a megmaradt cukorral, a mazsolával, majd a tojásfehérjét kemény habbá verjük és összedolgozzuk vele. Ezzel töltjük meg a palacsintákat és tálaláskor az őszibaracksodóval borítjuk.

Rántott tejbegríz

Hozzávalók: 1 liter tej, 30 dkg búzadara, 2 db tojás, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez: olaj. 1 evőkanál fahéj, 1 evőkanál cukor, 2 evőkanál porcukor, csipetnyi só.

Elkészítése: A tejet odatesszük főni és folytonos keverés mellett beleszórjuk a darát. Felfőzzük, majd a tűzről lehúzzuk és lefedjük. Ahogy kicsit kihűlt, elkeverjük benne a tojássárgákat, a cukrot és a sót. A masszát vizes gyúródeszkára terítjük kb. 2 cm vastagon és hagyjuk kihűlni. Ekkor kockákra vágjuk és a kockákat egyenként bepanírozzuk, majd forró olajban mindkét oldalukat barnára sütjük. Fahéjas porcukorral meghintjük, és melegen vagy hidegen tálaljuk.

Gyümölcsös kétszersülttorta

Hozzávalók: 2 csomag kétszersült, 1 csomag vaníliás pudingpor, 1 l tej, 2 csomag vaníliás cukor, 1 pohár tejszín, 30 dkg vegyes gyümölcs (lehet kompót is, lé nélkül).

Elkészítése: Fél liter tejet felfőzünk a vaníliás cukorral és meglocsoljuk vele az egész kétszersülteket. Elkészítjük a vaníliapudingot a porból, a tasakon található utasítás szerint. A gyümölcsöket lehámozzuk, kimagozzuk, szűrőben lecsöpögtetjük. Egy szögletes tálba lerakjuk a kétszersült felét, erre egy rétegnyi gyümölcs, azután puding következik, majd a megmaradt kétszersült, erre megint a gyümölcs, végül pudingréteg. A tejszínt kemény habbá verjük, és beborítjuk vele a tortát. Lehűtve fogyasztjuk.

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.

Cirmos alma

Hozzávalók: 4 db kemény húsú alma (dupla mennyiségnél mindent duplázni kell), 15 dkg gesztenye massa, 2 evőkanál cukor, 1 dl rum, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 evőkanál vaj, 1 dl feketekávé, 1 evőkanál citromlé.

Elkészítése: A lehámozott almák belsejét kivájjuk úgy, hogy kb. 1 cm vastagon meghagyjuk a húsát, majd fővő cukros-citromos vízben 2 percig átfőzzük. Kivesszük és egy tálra tesszük őket. A gesztenyemasszát eldolgozzuk a rummal és megtöltjük vele az almákat. A csokoládét összetördeljük és a vajjal, a kakaóval és a feketekávéval egy kis lábosban felolvasztjuk, állandó keverés mellett. Még melegen az almákra öntjük, hogy az oldalukon szépen lecsorogjon.

Almagombóc

Hozzávalók: fél kg alma, 2 dl tej, 3 db tojás, 4 evőkanál porcukor, 1 kávéskanál fahéj, kb. 20 dkg búzadara, 6 evőkanál zsemlemorzsa, 1 teáskanál olaj, csöpp citromlé, 1 evőkanál fahéjas porcukor, csipetnyi cukor.

Elkészítése: Az almát meghámozzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Belekeverjük a darát, a felvert tojásokat, a tejet, a porcukrot, a fahéjat és annyi zsemlemorzsát, hogy formálható masszát kapjunk. Vizes kézzel gombócokat formálunk belőle és forrásban lévő cukros, citromos vízben kifőzzük őket. (Akkor vannak készen, amikor feljönnek a víz felszínére.) A maradék zsemlemorzsát barnára pirítjuk az olajon, és meghempergetjük benne a gombócokat. Fahéjas porcukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Epres piskóta

Hozzávalók: 1 db piskótatorta, 2 csomag vaníliás pudingpor, 1 l tej, 2 evőkanál cukor, fél kg friss eper.

Elkészítése: A pudingot a tasakon leírtak szerint elkészítjük, ám 1 l tejjel és 2 kanál cukor hozzáadásával. A piskótát kettévágjuk (de egyik szelet se legyen 1,5 cm-nél vastagabb!) és az egyik részét egy olyan tálra tesszük, amelynek van egy kis oldalfala. Ezt megkenjük egy kevés vaníliapudinggal, majd rátesszük az epret úgy, hogy a szebb szemeket félrerakjuk. Ezt meglocsoljuk vaníliapudinggal (ne folyjon ki sok!). Erre helyezük a másik piskótalapot és rákenjük a megmaradt pudingot. A tetejét a szép eperszemekkel díszítjük. Lehűtve tálaljuk.

Egzotikus gyümölcsrizs

Hozzávalók: 1 csésze rizs, 2 db banán, 2 db kivi, fél ananászkonzerv, lehetőség szerint mangó- és kókuszdarabok, 1 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál cukor, 1 evőkanál citromlé, 2 szem szegfűszeg, 1 kávéskanál rum, 1 pohár tejszín.

Elkészítése: A rizst puhára főzzük a szegfűszeggel és a cukorral. A gyümölcsöket felkockázzuk, meglocsoljuk a rummal és a citromlével, hagyjuk állni, majd a levét leöntjük (ne öntsük ki). A gyümölcsöket a még meleg rizshez adjuk, kelyhekbe szervírozzuk és hűtőbe tesszük. Tálaláskor a felvert tejszínhabbal díszítjük. (Ha a rizst túl keménynek találánk, a megmaradt gyümölcslével meglocsolhatjuk a tejszínhab-bevonat előtt.)

Hamis túrógombóc, málnasodóval

Hozzávalók: 1 1/2 l tej, 2 evőkanál citromlé, kb. 30 dkg búzadara, 1 teáskanál só, 4 evőkanál cukor, 3 evőkanál liszt, 2 db tojás, 1 kg friss málna vagy házi málnaszörp.

Elkészítése: 1 l tejet aludni teszünk el a citromlével (kb. 1 nap). Ha megkocsonyásodott, leöntjük róla a savót és feltesszük főni. Lassú kevergetés közben beszórjuk a darát, felfőzzük vele, hozzáadjuk a sót, 1 evőkanál cukrot, majd a tűzről lehúzva, fedő alatt pihentetjük. A megmaradt fél liter tejet odatesszük főni, közben kikeverjük a lisztet a megmaradt cukorral és a tojássárgákkal, majd egy kis hideg tejjel hígítva a főző tejbe keverjük és sűrűre főzzük. A málnát összeturmixoljuk és a langyosra hűlt öntethez keverjük. A túrómasszából vizes kézzel gombócokat formálunk, tányérokra szervírozzuk, és gazdagon meglocsoljuk a málnasodóval.

Cheesecake (amerikai, édes sajttorta)

Hozzávalók: 1 db gyümölcs torta piskóta (készen kapható), 30 dkg natúr krémsajt, 2 db tojás, fél pohár tejföl, 3 evőkanál cukor, fél kg szép (egyféle) gyümölcs (leginkább eper vagy kivi).

Elkészítése: A krémsajtot habosra keverjük 1 evőkanál cukorral, a tejföllel és a tojásokkal, majd a piskótára terítjük. Meleg sütőben kb. 20 percig sütjük. Kivesszük és hagyjuk teljesen kihűlni. A gyümölcs felét megszórjuk a cukorral, megvárjuk, míg levet ereszt és később összeturmixoljuk vele. Ezt az öntetet rásimítjuk a sajtrétegre, majd a megmaradt gyümölccsel (pl. az egész eprekkel vagy kivi szeletekkel) díszítjük a tortát.

Részeg nyárvégi gyümölcskehely

Hozzávalók: 1 ananász konzerv, 2 db őszibarack vagy befőtt, 2 db kivi, 3 db banán, 1 szelet görögdinnye, egy fél kisebb sárgadinnye, 1-1 fürt kék- és fehérszőlő, 2 dl tojáslikőr, 2 pohár tejszín, 2 evőkanál cukor.

Elkészítése: A gyümölcsöket megtisztítjuk és a szőlő kivételével kb. 1,5x1,5 cm-es kockákra vágjuk. Vegyesen kelyhekbe osztjuk és meglocsoljuk a tojáslikőrrel. A tejszínt kemény habbá verjük a cukorral és közvetlenül fogyasztás előtt a kelyhekre tesszük. Egy-egy szem meggyel vagy szőlőszemmel díszíthetjük.

Burgonyafánkok, mandulával

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, 3 tojássárgája, 10 dkg mandula, 2 evőkanál porcukor, 1 evőkanál fahéj, 1 teáskanál só, a panírozáshoz: liszt, tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A burgonyát megfőzzük, majd burgonyanyomón áttörjük. Eldolgozzuk a sóval, a liszttel, a tojássárgákkal és kb. 5 dkg darált mandulával. Gyúródeszkán kb. 2 cm vastagra nyújtjuk és hosszúságú téglalapformákat vágunk belőle. A zsemlemorzsaiba belekeverjük a megmaradt, darabosra vágott mandulát, majd a burgonyafánkokat bepanírozzuk (liszt, tojás, mandulás morzsa), és forró olajban mindkét oldalukat aranysárgára sütjük. Meghintjük fahéjas porcukorral.

Ananász vanília-kehely

Hozzávalók: 1 doboz babapiskóta, 5 evőkanál pikáns lekvár, 1 csomag vaníliás pudingpor, 8 dl tej, 1 kisebb ananász konzerv, 1 evőkanál cukor, 10 dkg tortabevonó csokoládé, 1 evőkanál kakaó, 1 dl feketekávé, fél csomag mazsola.

Elkészítése: A babapiskótákat félbe törjük, és egyet-egy lekvárral összeragasztunk. Kelyhekbe lerakjuk őket egymás mellé. A vaníliapudingot elkészítjük, a tasakon található leírás szerint, 8 dl tejjel és még egy kanál cukorral. Meglocsoljuk vele a piskótát és megvárjuk míg beissza a krémet. A csokoládét egy lábosba tördeljük, hozzáadjuk a vaját, a kakaót, a cukrot és a feketekávé, majd gyenge lángon felolvasztjuk. Eközben az ananászkarikákat kockákra vágjuk, a pudingra rendezzük és megszórjuk mazsolával. Erre öntjük a csokikrémet. Kihűlt állapotban tálaljuk.

Kókuszgolyó

Hozzávalók: 25 dkg édes háztartási keksz, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál cukor, fél üveg kompót, 1 evőkanál kakaó, 2 dl feketekávé, 10 dkg kókuszreszelék.

Elkészítése: A kekszet kis lyukú reszelőn lereszeljük. Kávét főzünk, majd ahogy egy kicsit kihűlt, a kekszre öntjük. Hozzáadjuk a vajat, a cukrot, a kávét, a lekvárt és a kakaót, majd jól összedolgozzuk. Golyókat formálunk belőle úgy, hogy mindegyik közepébe egy meggyet teszünk, majd egyenként kókuszreszelékbe hempergetjük őket.

Bundás banán, csokoládéöntettel

Hozzávalók: 4-6 db kemény banán, 2 db tojás, 20 dkg liszt, 2 dl tej, fél tábla tortabevonó csokoládé, 1 kávéskanál vaj, 2 evőkanál kakaó, 1 dl feketekávé, 1 kávéskanál cukor, csipetnyi só, a sütéshez: olaj.

Elkészítése: A tojást felverjük, belekeverjük a lisztet, a cukrot, a sót és a tejet. Így sűrű palacsintatésztát kapunk. A banánok héját lehúzzuk, hosszában félbe vágjuk őket, a palacsintatésztába mártjuk, és forró olajban mindkét oldalukat aranyszínűre sütjük. A csokoládét egy kis lábosba tördeljük, hozzáadjuk a vajat, a kakaót és a kávét, majd kis lángon, állandó keverés mellett, felolvasztjuk. A banánokat egy nagy lapos tálra szervírozzuk és áthúzzuk a csokoládéöntettel. Melegen tálaljuk.

Kókuszos golyó

Hozzávalók: 50 dkg háztartási keksz, 10 dkg vaj, 2 evőkanál kakaó, 20 dkg porcukor, 1 csomag kókuszreszelék, 1 mokkáskanálnyi rum aroma, meggybefőtt leve.

Elkészítése: A kekszet ledaráljuk, elkeverjük a cukorral, a kakaóval és a megpuhult vajjal. A meggybefőtt rum aromával ízesített levéből annyit teszünk hozzá, hogy formálható legyen. Nedves kézzel golyókat készítünk és egyenként megforgatjuk őket a kókuszreszelékben. Fóliával letakarva hűtőbe tesszük, míg megkeményedik. Figyelem: Ha nem kapunk rum aromát, rumot is használhatunk, de akkor a csemegét ne adjuk gyerekeknek.

Piskótahasábok kókuszban

Hozzávalók: piskóta, csokoládéöntet, kókuszreszelék.

Elkészítése: Téglalap alakú piskótát veszünk (vagy sütünk), kisebb-nagyobb darabokra vágjuk, a darabokat híg csokoládéöntetbe mártjuk, majd beleforgatjuk a kókuszreszelékbe. Csokoládéöntet: 3 evőkanál kakaót, 3 evőkanál cukrot, 5 evőkanál vizet állandóan kevergetve felforraltunk. A tűzről levéve egy diónyi vajat teszünk bele (ettől fényes lesz a bevonat). Míg kihűl, többször megkeverjük. Figyelem: Ha nincs kókuszreszelék, a piskótát tálra tesszük és rácsorgatjuk a forró csokoládét!

Pöttyöske

Hozzávalók: fél kg háztartási keksz, fél dl rum, 1 Ráma margarin, másfél dl tej, 20 dkg cukor, 3 dkg kakaó, 1 evőkanál liszt.

Elkészítése: A kekszet apró darabokra törjük (egy szemet kb. hatfelé) és a rummal meglocsoljuk. A tejet, a cukrot, a kakaót és a lisztet összekeverve 5 percig állandó keverés mellett felfőzzük. Beletesszük a margarint és újra felforraljuk. Ráöntjük az összetört kekszre, fakanállal alaposan összekeverjük és celofánpapírban 2 db hengert formálunk belőle. Hideg helyen 1-2 óráig állni hagyjuk.

Gyümölcs torta

Hozzávalók: 1 piskóta (sütjük vagy készen megvásárolhatjuk), 1 csomag gyümölcskocsonyapor, 1 banánpuding, 1 puncspuding, 25 dkg idénygyümölcs.

Elkészítése: A piskótát 3 lapra vágjuk. Tortaformába tesszük, majd rétegezzük: piskótalap, banánpuding, piskótalap, puncspuding, piskótalap és végül banánpuding. Erre rakjuk a tetszés szerinti gyümölcsöket és leöntjük a közben elkészített gyümölcskocsonyával. Figyelem: A gyümölcskocsonya alá azért kell puding, mert különben a még híg gyümölcskocsonya a tortalapba beszívódik és körben lefolyik. Fogyasztásig jégsezkrényben tartjuk! Ügyeljünk a színhatásra!

Sajtrolád

Hozzávalók: 25 dkg eidami sajt, 25 dkg vaj, 1 doboz Medve sajt, 20 dkg gépsonka, snidling, 1 gerezd fokhagyma.

Elkészítése: A 25 dkg eidami sajtot beletesszük kb. 1,5 l forrásban lévő vízbe, 8-10 perces főzés után szűrőlapáttal deszkára tesszük, elnyújtjuk, befedjük a sonkaszeletekkel, erre rákenjük a főzés ideje alatt összedolgozott Medve sajtot, vaját, az apróra vágott snidlinget (vagy zöldpetrezselymet) és az összetört fokhagymát. Felgöngyöljük, és 1-2 órás hűtés után vékonyra szeleteljük. Figyelem: Vékonyra szeletelt sonkát használunk, hogy hajlítható legyen.

Rumos dióbomba

Hozzávalók: 10 dkg darált dió, 10 dkg darált háztartási keksz, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj, 4 evőkanál forró tej, 1-2 kávéskanál rum, kristálycukor, (meggybefőtt).

Elkészítése: A finomra darált háztartási kekszet a többi anyaggal jól összegyúrjuk. Fél óra hosszat állni hagyjuk, majd nedves kézzel golyókat formálunk belőle és kristálycukorban megforgatva mignonpapírba rakjuk. (Díszítésül mindegyik golyócskára fél szem meggybefőttet tehetünk.) Figyelem: Ha rumos meggyet használunk, rum helyett a befőtt levét is használhatjuk.

Túrókrém

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 2 mokkáskanálnyi sütőpor, 1 kávéskanál szalakáli, 2 egész tojás.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk és két egyforma lapot sütünk belőle. Töltelék: 20 dkg Ráma margarin, 25 dkg porcukor, 1 csomag vanillincukor, fél kg túró, csipet citromhéj és fél citrom leve, 10 dkg mazsola. Az anyagokat kikeverjük és a lapok közé töltjük. Figyelem: A tészta lágy lesz, ezért bőven lisztezett kézzel két egyforma részre osztjuk és szétnyomkodjuk a tepsiben. A két lapot egyszerre süthetjük úgy, hogy közöttük hosszában egy ujjnyi helyet hagyunk. Forró sütőben rövid idő alatt kiszáritjuk. Csak másnap vágható fel.

Túrós párnácska

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 20 dkg liszt, fél csomag sütőpor, 20 dkg túró, kevés só.

Elkészítése: Az anyagokat jól összedolgozzuk, keshát-vastagságúra nyújtjuk és négyszög alakú darabokra vágjuk. A közepére lekvárt (esetleg gesztenyét vagy hústölteléket) teszünk és kettéhajtuk. Az édes töltéletes párnákat még melegen vanillincukorral meghintjük. Figyelem: Csak sűrű lekvárt használjunk, mert a híg lekvár sütés közben kifolyik!

Túrós-diós pogácsa

Hozzávalók: 25 dkg áttört friss tehéntúró, 25 dkg vaj, 25 dkg liszt, egy késhegynyi só, 1 tojás a kenéshez, 10 dkg dió.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, 3 órát pihentetjük, deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, apró pogácsákat szaggatunk belőle, a tetejüket megkenjük tojással, egy diószemet teszünk rá és a tésztát előmelegített sütőben kis lángon világossárgára sütjük. Figyelem: A diót mélyen nyomjuk a tésztába, különben megég!

Poharas piskóta

Hozzávalók: 1 egész tojás, 1 pohár cukor, 1 pohár tej, 1 pohár apróra vágott dió, 1 pohár liszt, 1 csomag sütőpor, 1 citrom reszelt héja.

Elkészítése: A tojást a cukorral és a sütőporral habosra keverjük, majd beletesszük a diót, a citromhéjat, a tejet, a lisztet. Kizsírozott, kilisztezett, közepes nagyságú tepsiben elsimítjuk és megsütjük. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és így fejezzük be!

Diós kocka

Hozzávalók: 3 tojás, 17 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 4 evőkanál olvasztott méz, 2 kávéskanál őrölt fahéj, 1 szem őrölt szegfűszeg, 8 dkg vágott dió, fél csomag sütőpor.

Elkészítése: A tojásokat habosra keverjük a cukorral. Hozzáteesszük a mézet, azzal is jól elkeverjük. Belekeverjük a sütőporral és a fahéjjal elvegyített lisztet, az összetört szegfűszeget és a diót. A masszát alaposan kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, forró sütőbe tesszük, és takaréklángon 20-25 percig sütjük. Ha megsült, kockákra vágjuk és porcukorral meghintjük. Figyelem: Ha fóliával letakarva tároljuk, több napon keresztül is friss marad.

Diós rudak

Hozzávalók: 24 dkg liszt, 18 dkg margarin, 3 dkg porcukor, 10 dkg darált dió, egy csipet só.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk és fél ujjnyi vastag, ujjnyi hosszú rudacskákat formálunk belőle, és világos sárgára sütjük. Kisülés után azonnal forgassuk vanillincukorba. (Készíthetjük darált földimogyoróval is.) Figyelem: A rudak melegen törnek!

Kókuszcsók

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, 25 dkg kókuszreszelék, 1 kávéskanálnyi vaj, 1 evőkanál liszt.

Elkészítése: A tojásfehérjéket a cukor fokozatos hozzáadásával kemény habbá verjük, beletesszük a porcukrot és a kókuszreszeléket. A tepsi alját kikenjük vajjal és egyenletesen megszórjuk liszttel. Erre nedves kiskanállal kis halmokat rakunk a kókuszos habból. Kis lángon nyitott sütőajtónál megszáritjuk. Figyelem: A kókuszcsók melegen törik!

Vajas teasütemény

Hozzávalók: 20 dkg vaj, 30 dkg liszt, 10 dkg cukor, 1 egész tojás, 1 szelet reszelt csokoládé, 5 dkg tisztított mandula.

Elkészítése: Az anyagokat összegyűrjük (a fele tésztát összegyűrjük a reszelt csokoládéval). Mindkét tésztát fél órát pihentetjük a hűtőszekrényben. A két tésztát kinyújtjuk, egymásra tesszük és apró formákra szaggatjuk. Tetejére cukorral vegyített mandulát hintünk és világosra sütjük. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és így is fejezzük be!

Egyszerű teasütemény

Hozzávalók: 6 kanál liszt, 6 kanál cukor, 10 dkg vaj, 1 citrom reszelt héja, 1 kanál víz, a kenéshez tojás.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát gyúrunk, szalámi vastagságúra kisodorjuk, tojással lekenjük és forró sütőben kisütjük. Apró szeletekre vágjuk. Figyelem: A sütést forró sütőben kezdjük, kb. 5 perc múlva közepes fokozatra vesszük és még 25 percig sütjük!

Ízes kocka

Hozzávalók: 1/4 kg liszt, 1/2 sütőpor, kevés só, 5 dkg porcukor, 15 dkg vaj, 2 egész tojás, 1 tojásfehérje, 5 dkg mazsola, kevés fahéj, 1 dl tejszín, kristálycukor, lekvár.

Elkészítése: A lisztet, a sütőport, a sót és a porcukrot jól összekeverjük, elmorzsoljuk a vajjal, beledolgozzuk a két egész tojást, a tejszínt, a mazsolát, a fahéjat. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és kis négyszögekre vágjuk. Tetejüket megkenjük tojásfehérjével és meghintjük kristálycukorral. Jól kivajazott tepsiben aranyárgára sütjük és a kockák tetejének felét megkenjük lekvárral.

Linzerperec

Hozzávalók: 6 dkg liszt, 6 dkg vaj, 3 dkg cukor, 3 keményre főtt tojás átpasszírozott sárgája, tojásfehérje a kenéshez, vékonyra vágott mandula.

Elkészítése: Az anyagokat összegyűrjük és apró pereceket készítünk, tojásfehérjével megkenjük, a mandulával meghintjük. Először meleg, majd közepes hőmérsékleten kb. 20 percig sütjük. Figyelem: A frissen kisült perccel, amíg ki nem hűl, törékeny!

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 némelyik fajta lágyabb tésztát ad!

Burgonyás patkó

8 nagyobb burgonyát forrón áttörünk és 1/2 csomag sütőporral, kevés sóval és kb. 10 dkg liszttel - a burgonya fajtájától függően több-kevesebb lehet - lágy tésztává gyúrunk. A tésztából lisztes kézzel kb. 8 cm hosszú, kisujnyi vastag rudacskákat sodrunk, patkó alakúra formáljuk, lapos kanál forró olajba téve barnára sütjük. A patkókat még forrón vanillincukros porcukorban meghempergetjük. Figyelem: Mielőtt sütni kezdjük a tésztát, tegyük próbára, mert némely burgonyafajta lágyít! Sütéskor csak nagyon forró olajat használjunk, mert különben a patkó kinyílik, a tészta eltörik!

Töpörtyűs almás

Hozzávalók: 10 dkg finomra darált friss töpörtyű, 20 dkg liszt, 1 tojás, 5 dkg porcukor, 4 kanál tejfel, kevés fahéj, 1/2 csomag sütőpor, 3-4 reszelt alma, 10 dkg mazsola, 1 tojás a kenéshez.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, gyúródeszkán jól kidolgozzuk, kinyújtjuk és a finomra darált töpörtyűvel, a cukrozott almával és mazsolával beszórnuk, felgöngyöljük és tojással bekenve lapon sütjük. Figyelem: Ha télire cukorban eltett reszelt almát használunk, akkor azt a levétől kinyomkodva használjuk fel.

Szerecsenfánk

Hozzávalók: 8 dkg vaj, 30 dkg liszt, 15 dkg porcukor, 4 dkg kakaó, 1/2 csomag sütőpor, 1 csomag vanillincukor, 2 kanál tej, 2 egész tojás, kevés fahéj, 10-12 szem dió.

Elkészítése: Az anyagokból masszát készítünk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk és ebből fánkot szaggatunk, tojással megkenjük, fél dióbéllel megtűzdeljük és közepesen meleg sütőben lassan megsütjük. Figyelem: A fánkokat távolabbra rakjuk egymástól mert sütéskor megdagadnak! A kenéshez hagyjunk meg tojást!

Olajban sült párnácska

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 evőkanál cukor, kevés só, 4 dl tej, 1 csomag sütőpor, olaj a sütéshez.

Elkészítése: Az anyagokat összegyúrjuk, a tésztát kinyújtjuk és derelyevágóval négyzet vagy kör alakú darabokat vágunk ki és forró olajban kisütjük. Még forrón fahéjas vagy

vanillincukorban jól megforgatjuk. Melegen és hidegen is kitűnő, gyümölcsízzel tálaljuk. Figyelem: Az olaj kellően forró legyen, mert a tészta a hideg olajban szétfolyik!

Virágfánk

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 3 egész tojás, 1 csomag sütőpor, 15 dkg cukor, 3 kanál tejfel, 1 mokkáskanál só, barack- vagy málnalekvár, olaj a kisütéshez.

Elkészítése: Az anyagokból tésztát gyúrunk, késhát-vékonyágúra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és három-négy pogácsát egymásra rakunk. A közepét ujjunkkal mélyen benyomjuk. A réteges pogácsák szélét három-négy helyen picit bevágjuk. Forró olajban kisütjük. Sütés közben a tészta kinyílik, mint a virág. A kisült darabokat porcukorral meghintjük, a „virágkelyhek” közepébe lekvárt csepegtetünk.

Gyümölcskenyér

Hozzávalók: 15 dkg cukor, 2 tojás, 14 dkg liszt, 1/4 csomag sütőpor, 14 dkg mazsola, 14 dkg mandula, 14 dkg apró kockára vágott alma, kevés reszelt citromhéj, 1 csomag vanillincukor.

Elkészítése: 15 dkg cukrot a 2 tojással jól kikeverjük és azután hozzákeverünk 14 dkg lisztet, amelyhez előzőleg hozzákevertük az 1/4 csomag sütőport. Ezután hozzáadjuk a többi anyagot. A tésztatömeget jól kikent és belisztezett hosszúkás sütőformába tesszük, lassan sütjük és csak másnap (szükség esetén pár órával később) vágjuk fel. Figyelem: Ha a tészta megsült, a sütőt lekapcsoljuk, ajtaját kinyitjuk és úgy hagyjuk kihűlni a tésztát! A gyümölcsöt ajánlatos lisztbe forgatni, akkor nem sülljed el.

Marcsa-pogácsa

Hozzávalók: 50 dkg túró, 20 dkg liszt, 3 egész tojás, 3 evőkanál cukor, 1 csomag vanillincukor, 1 mokkáskanál só, 2 dl langyos tej.

Elkészítése: Az anyagokat 2 egész tojással és 1 sárgájával összedolgozzuk. Deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk és pogácsának kiszaggatjuk. Vékonyan kivajazott tepsibe rakjuk, a maradék tojásfehérjével megkenjük. Előmelegített sütőben sütjük. Figyelem: Csak friss és áttört túrot használjunk!

Margit-szelet

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 1 egész tojás, 10 dkg cukor, 1 evőkanál kakaó, 1 dl tejeskávét, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 20 dkg liszt, lekvár.

Elkészítése: A margarint kikeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojást, a kakaót, a tejeskávét, végül a szóda-bikarbónával elkevert lisztet. A masszát papírral kibélelt tepsibe öntjük és előmelegített sütőben lassú tűznél megsütjük. A tészta kb. kétszeresére dagad. Ha úgy gondoljuk, hogy készen van, szúrjunk bele egy villát és ha már nem ragad rá a tészta, valóban megsült. Ha kihűlt, kettévágjuk és lekvárral megtöltjük. Figyelem: A megsült tésztát pár percig hagyjuk a lekapcsolt sütőben! A sütőpapírt ne felejtsük el levenni!

Sajtos fillér

Hozzávalók: 10 dkg zsír, 10 dkg cukor, 20 dkg főtt áttört burgonya, 30 dkg liszt, 1 csomag sütőpor, 1 egész tojás, reszelt sajt, 2 dkg só.

Elkészítése: A zsírt kikeverjük a tojás sárgájával és a cukorral, beledolgozzuk a burgonyát, a lisztet és a sütőport, a kinyújtott tésztából egészen apró pogácsákat szaggatunk. Tetejüket tojás fehérjével megkenjük és megszórjuk sajttal. Előmelegített sütőben közepes tűzön sütjük. Figyelem: Ha közel rakjuk egymás mellé az apró kis pogácsákat, összesülnek!

Sajtos lapocskák

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 50 dkg liszt, 2 dl tejföl, 1 egész tojás, 10 dkg reszelt sajt kevés só.

Elkészítése: A lisztet a margarinnal, a tejföllel és a sóval összedolgozzuk és félórás szünettel kétszer kinyújtjuk, hajtogatjuk. Vékonyra kinyújtjuk, kibéleljük vele a tepsit, tojással megkenjük, sűrűn meghintjük a sajttal. Éles késsel vagy derelyevágóval kockára vágjuk, úgy sütjük meg, és ha kihűlt, szétördeljük a kockákat.

Sajtos puffancs

Hozzávalók: 1/4 l tej, 8 dkg margarin, 16 dkg liszt, 3 egész tojás, 1 tojás sárgája, 12 dkg reszelt sajt, só, 1/2 szerecsendió reszelve.

Elkészítése: Felforraltjuk a sózott tejet, felolvasztjuk benne a margarint, és állandóan kevergetve belefőzzük a lisztet. Addig keverjük a tűzön, míg a massa az edény falától elválik: akkor a tűzről levéve állandó keverés közben beleütjük a 3 egész tojást, beletesszük a reszelt szerecsendiót és majdnem kihülésig tovább keverjük. Végül beletesszük a sajtot és vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk. A gombócokat zsírozott sütőlemezre tesszük, és a tetejüket megkenjük tojássárgájával. Szép aranysárgára sütjük. Figyelem: A főzésnél meglehetősen gyorsan dolgozzunk! A sütést kis lángon fejezzük be, különben a tészta összeesik!

Finom sajtos

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 10 dkg reszelt sajt, 15 dkg margarin, 3 kanál tejföl, tojás a kenéshez, 2 dkg só.

Elkészítése: A sajtból egy kicsit félreteszünk, a hozzávalókat összegyúrjuk, a tésztát vékonyra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk, sütőlemezre tesszük, kockára vágjuk, a tetejét tojással megkenjük, sajttal megszórjuk, megsózzuk, rövid ideig sütjük, inkább csak szárítjuk. Figyelem: 1/4 óra alatt elkészül!

Túrófelfújt

Hozzávalók: 4 dkg vaj, 3 egész tojás, 25 dkg tehéntúró, kaporpor, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 kiskanál vaj, 1 kiskanál liszt, só.

Elkészítése: A vajat kikeverjük a tojások sárgájával és a kaporporral. Hozátesszük az áttört túrót, a zsemlemorzsát, és végül belekeverjük a tojások keményre felvert habját. Tűzálló tálat

vajjal kikenünk és liszttel megszórjuk. Beletesszük az elkészített keveréket és előmelegített sütőben, vízfürdőben, kis lángon kb. 35 percig sütjük. Figyelem: Csak nagyon friss túrót használjunk! A kaporpor helyett idényben apróra vágott friss kaprot használjunk!

Sós stangli

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 12 dkg vaj, 4 evőkanál tejföl, 1 dkg só, tojás a kenéshez, 1 dkg köménymag.

Elkészítése: Az anyagokat jól összegyúrjuk, kétszer kinyújtjuk fél ujjnyi vastagságúra és csíkokra vágjuk. Tojással megkenjük, sóval és köménymaggal meghintjük, sütőlemezre tesszük, előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük.

Sonkás lepény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 dkg margarin, 2 egész tojás, 1 evőkanál rum, kevés tejföl, a töltelékhez 40 dkg darált tarja, 1 dl tejföl, törött bors.

Elkészítése: A lisztet összegyúrjuk a margarinnal, a tojások sárgájával, a rummal és annyi tejföllel, hogy rugalmas tésztát kapjunk. Alaposan kidolgozzuk és két cipóra osztjuk. Az egyiket kinyújtjuk, kibélelünk vele egy közepes nagyságú tepsit, rásimítjuk a füstölt húsból és tejfölből kevert, borssal ízesített töltelékkel és a másik tésztacipóból kinyújtott lappal befedjük. A tetejét villával megszurkáljuk, tojásfehérjével megkenjük. megsütjük és még melegen kockára vágjuk, mint az édes lepényeket. Figyelem: Sózni nem szabad mert a tarja elég sós!

Sonkás vagy gombás batyu

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 12 dkg margarin, 3 dkg élesztő, kb. fél liter tej, 1 mokkáskanálnyi cukor, 1 tojás, 10 dkg gomba vagy 10 dkg gépsonka, kevés petrezselyem.

Elkészítése: A margarint eldolgozzuk a liszttel és eldolgozzuk a cukrozott tejben megfuttatott élesztővel. A késhát-vékonyágúra kinyújtott tésztából kerek darabokat szaggatunk, közepére halmozzuk a töltelékkel, csipkés szélűre mintázva visszahajtogatjuk a tésztát, kb. fél órát hagyjuk kelni, majd tojással megkenjük és előmelegített sütőben aranysárgára sütjük. Töltelék: 10 dkg darált gépsonka (lehet maradék sült hús is), kevés bors, 3 kanál tejföl. (Vagy kevés vajon megpárolt, apróra vágott gomba, csipet só, kevés bors, három kanál tejföl és apróra vágott petrezselyem.) Figyelem: Ha gombát használunk, a tésztát aznap fogyasszuk el!

Reggeli sütemény

Hozzávalók: 1/2 kg liszt, 8 dkg zsír, 1 csomag sütőpor, csipet só, 2,5 dl tej, kevés víz, és ízlés szerint köménymag, esetleg mák (darálatlan).

Elkészítése: Az anyagokból kemény tésztát készítünk. Cipót, zsemlét és kiflit formálunk, tetejét vízzel megkenjük és lassú tűznél kisütjük. (Sütés előtt a tetejére köménymagot vagy mákot szóráhatunk.) Figyelem: A cipó és a zsemle ne legyen túl nagy, mert a kifli hamarabb sül és megéghet!

Teapogácsa

Hozzávalók: 48 dkg liszt, 21 dkg fagyos zsír, 1/2 evőkanál só, 1 tojás, 1 csomag sütőpor, 4 dl tejföl,

Elkészítése: Az anyagokból tésztát készítünk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejüket késsel recésre bevágjuk, egy kávéskanál tejfölt és egy kávéskanál tojássárgáját az elején félreteszünk, most ezzel bekenjük a pogácsákat. Forró sütőbe tesszük és közepes tűznél egyenletesen, megsütjük.

Az eredeti somlói galuska

Hozzávalók: a sárga piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál cukor, a diós piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál darált dió, a csokoládés piskótához: 2 egész tojás, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál kakaópor, a vanília krémhez: 5 dl tej, fél rúd vanília, 20 dkg cukor, 10 dkg liszt, 3 egész tojás, a rumos cukorszörphöz: 2 dl víz, 20 dkg cukor, 1 dl rum, a csokoládéöntethez: 3 dl tej, 3 evőkanál kakaópor, 1 tojás sárgája, 4 evőkanál cukor, 1 púpozott teáskanál liszt, valamint 2 dl rum, 8 dkg darált dió, 8 dkg mazsola, 1 evőkanál kakaópor, 6 dl tejszín.

Előkészítése: A háromféle piskóta lapot egyenként - azonos nagyságú tepsiben - megsütöm. A sárga piskótához a tojásokat habosra keverem a cukor felével, a tojásfehérjéket kemény habbá verem, majd a cukros tojássárgáját is belekeverve, óvatosan beleforgatom a lisztet. A diós piskótához a liszttel kevert diót keverem a cukros tojáshoz, a kakaóhoz pedig a liszttel kevert kakaóport adom. A megsült tésztaalapokat hagyom kihűlni.

Elkészítése: A krémhez 4 dl tejet a vaníliával és a cukor kétharmad részével felforralok. A maradék tejet külön edényben simára keverem a liszttel és a tojássárgákkal, a tojásfehérjékből pedig az egyharmad cukorból kemény habot verek. A forrásban lévő vaníliás tejbe állandó keverés közben beleöntöm a tojásos tejet, felforralom, majd a tűzről levéve azonnal belekeverem a cukros tojás habot. Hagyom kihűlni. A rumos szörphöz a cukrot a vízzel felforralom, majd ha langyosra hűlt, belekeverem a rumot. A csokoládéöntethez a kakaót a tejjel simára keverem, utána a cukrot és a tojássárgáját is hozzáadom, majd állandóan kevergetve felforralom. A tűzről levéve rummal ízesítem. A tejszínből kemény habot verek. Ezután az összes hozzávalót az asztalra teszem, és a következő módon rakom össze: Olyan mély tepsit (vagy tálat) készítek elő, amelybe a piskótalap egészben befér (de legalább négyszer magasabb legyen, mint a piskóta!) A tepsi aljára teszem a sárga piskótát. Meglocsolom a rumos cukros szörp egy részével, és rákenem a sárga krém egyharmadát. Meghintem a dió és a mazsola felével, majd ráfektetem a csokoládés piskótalapot. Ezt meglocsolom a szörppel, majd megkenem a sárga krém második harmadával. Ismét meghintem dióval és mazsolával, ezután ráborítom a diós piskótát. Rásimítom a maradék krémet és a kakaóporral megszórom. Alufóliával letakarom, a hűtőszekrényben jól lehűtöm (három napig áll.) Tálalás előtt evőkanállal desszertes tányérokra adagolom. Mindegyik adagra nagy kupac tejszínhabot nyomok, amit leöntök csokoládé öntettel.

Málnahab

Hozzávalók: 20 dkg málna, 4 tojásfehérje, 8 dkg kristálycukor, késhegynyi só.

Elkészítése: 10-15 szép málnaszemet kiválasztunk a díszítéshez. A cukorhoz négy evőkanál vizet teszünk és szirupot főzünk belőle. A tojásfehérjéhez sót teszünk, majd kemény habbá verjük. Mikor a habverő határozott vonalakat rajzol, akkor érte el a kellő keménységet. Most öntsük hozzá további kevergetéssel a szirupot és a málnát. Poharakba, csészékbe vagy

porcelántálcákba töltjük, tetejét málnaszemekkel díszítjük. Fél órán belül elfogyasztjuk. Azonos módon készíthetünk gyümölcshabot az évszaknak megfelelő kínálatból. Így pl. eperből, meggyből, sárga- és őszibarackból sárgadinnyéből, kiviből stb.

Vegyes jégrém

Hozzávalók: 6 db tojás, 4 dl tejszín, 15 dkg kristálycukor, 5 dkg porcukor, 1/2 dkg vanillincukor, 10 dkg eper, 4 dkg kakaópor.

Elkészítése: A tojásokat felütjük, vízgőz fölött, habverővel kevergetve, a cukorral együtt felfőzzük. Ha krémsűrűségűvé vált, a vízgőzről levesszük és tovább keverjük, míg kissé lehűl. Csak így nem csomósodik meg. Hideg vízbe állítjuk, így hűthetjük ki a leggyorsabban. 1/3 részét kivesszük, hozzákeverünk 10 dkg kemény tejszínhabot és a vaníliás cukrot. Fémformába töltjük és azon nyomban mélyhűtőbe tesszük. Nyolc perc múlva, amikor kissé megdermed, ráöntjük a következő, eper réteget, további 1 óra elteltével fedjük be a kakaós krémmel. 3-4 órai hűtés után meleg vízbe vagy gőz fölé tartva a fémformát kissé felmelegítjük, így a jégkrémet könnyedén a táltra borítjuk. Meleg vízbe mártott késsel szeleteljük, tejszínhabbal és eperdarabkákkal díszítjük.

Burgonyás csőröge

Hozzávalók: 30 dkg főtt burgonya, 1 dl tejföl, 2 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dkg porcukor, só, 2 dl tej, 70 dkg liszt, olaj a kisütéshez.

Elkészítése: A héjában főtt burgonyát áttörjük. Hozzáadjuk a tejfölt, a tojást és annyi lisztet, hogy rétestészta keménységű legyen. Összedolgozzuk, késfoknyira kinyújtjuk. Derelyemetszővel ki- és bevágjuk, forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Minél több az olaj, annál magasabb és könnyebb lesz. Édesen vagy sósan tálaljuk.

Tejfölös fánk

Hozzávalók: 3 dl tejföl, 8 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 dkg porcukor, só, 70 dkg liszt, olaj a sütéshez.

Elkészítés: Az élesztőt a tejben kevés liszttel és cukorral elkeverjük, a tejfölt mély tálba tesszük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, cukrot, kevés sót, majd a lisztet, és beleöntjük az élesztős tejet. Összedolgozzuk, hogy a tészta sima legyen (a tésztának el kell válni a fakanáltól). Langyos helyen kb. 30 percig kelesztjük, majd lisztezett deszkára tesszük. Hüvelyknyi vastagra kinyújtjuk, fánkzsagatóval kiszúrjuk, majd 10-15 percig kelni hagyjuk. Nem túl forró olajban kisütjük, mindkét oldalát. Első oldalt fedő alatt, a másodikat már fedő nélkül. Cukorral, lekvárral tálaljuk.

Rózsafánk

Hozzávalók: 3 dl tejföl, 8 db tojás, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 dkg porcukor, só, 70 dkg liszt, olaj a sütéshez.

Elkészítés: A lisztet két egész tojással és két tojássárgájával, tejföllel, cukorral, sóval összegyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk. Fánkzsagatóval kiszúrjuk. 5 lapocskát egymásra fektetünk, a közepét ujjunkkal benyomjuk, szélét késsel 1 cm-nyire több helyen bevagdossuk. Egyszerre 1-2 db-ot teszünk a forró olajba. Állandóan forgatjuk, hogy egyenletes pirosra süljön. Kivesszük az

olajból, lecsepegtetjük, porcukorral meghintjük. Mindegyik tészta közepébe egy szem meggyet teszünk.

Forgácsfánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 6 db tojás, sárgája, só, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál rum.

Elkészítés: A lisztből és a tojások sárgájából - kevés só és cukor hozzáadásával - tésztát gyúrunk. Késfoknyira nyújtjuk, majd derelyevágóval ujjnyi széles csíkokra vágjuk. Ujjunkra tekerjük, majd a tekerseket forró olajba rakjuk és pirosra sütjük. Vaníliás cukorral meghintve adjuk az asztalra.

Hókifli

Fél kg liszt, fél kg zsír. 2 dl tejszínben 3 dkg élesztőt megfutatunk és az egészet összekeverve, a tésztát kinyújtjuk és kis kockákra vágjuk, majd baracklekvárból vagy házi szilvalekvárból kis halmokat teszünk a közepére, és az egyik sarkától kifli formára feltekerjük. 180 fokos sütőben megsütjük.

Sajtos pogácsa

60 dkg lisztben eldörzsölünk 1 Ráma margarint, belereszelünk 20 dkg trappista sajtot és az egészet jól összekeverjük. 2,5 dkg élesztőt 2 dl tejszínben felpuffasztunk. Fél pohár tejfölt, két tojást, kevés sót és a felpuffasztott élesztőt beletéve jól összegyúrjuk. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, majd reszelt sajttal a tetejét megszórjuk és 180 fokos előmelegített sütőben aranyárára sütjük.

Túrós táska

Hozzávalók: fél kg liszt, 35 dkg vaj vagy margarin, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 5 dkg cukor, 1 egész tojás és egy tojássárgája, só.

Elkészítése: A vajat 10 dkg liszttel késsel eldolgozzuk, téglalakúra formáljuk és hidegre tesszük. Az élesztővel és az egész langyos tejszínnel félsűrű kovászt készítünk. Ha jól megkelt (20-30 perc) a tojást cukorral elkeverve és a lisztet hozzáadva, a rétestésztánál puhább tésztát készítünk, gyúrótáblán kidolgozva. Egy óráig langyos helyen kelesztjük, azután hűvös helyen lehűtjük (kb. 20 percig). Lisztezett deszkára borítjuk, kinyújtjuk, a lisztes vajat a közepébe tesszük és úgy hajtogatjuk, ahogy a leveles tésztát. Először kétszeresen, majd három-négyszeresen, és 20 percig hidegen pihentetjük. Ezután még kétszer kinyújtjuk, hajtogatjuk. Ujjnyi vastagságra nyújtjuk, négyszögletes kockákra vágjuk és a közepébe tesszük a töltelékét. Töltelék: 40 dkg túrót, 20 dkg cukrot, 3 dkg zsemlemorzsa, 1 dl tejfölt, 5 dkg vajat, 4 db tojást kevés citromhéjjal jól összekeverünk. Amikor megtöltöttük a kis kockákat, a négy sarkával betakarjuk a töltelékét és a közepét összenyomjuk, esetleg a tetejét tojással megkenjük. Előmelegített forró sütőben készre sütjük.

Gyümölcs és zöldségcsemegék

A gyümölcsök, friss idénygyümölcsök, mélyhűtött, befőtt, cukrozott, konzervált vagy déligyümölcsök sokféle édesség, csemege készítéséhez felhasználhatók. A gyümölcsöt fogyasztás vagy elkészítés előtt mindenképpen mossuk meg, még akkor is, ha hámozva kívánjuk felhasználni. Legcélszerűbb szűrőbe tenni és folyó víz alatt mosni. Ha mélyhűtött gyümölccsel dolgozunk, számítsunk arra, hogy felengedés után puha, leveses lesz, ezért ha töltelékbe tesszük, levét előbb csurgassuk le (ez üdítő ital vagy krémek ízesítője lehet) és bőven keverjünk hozzá nedvszívó anyagot (darált diót, zsemlemorzsát, búzacsírárt). A gyümölccsel vagy gyümölcsből készült édességeket, csemegéket csak mérsékeltén cukrozzuk, mert a túl édes íz elfeledheti az eredeti zamatot.

Gyümölcskocsonya

Hús dkg cukorból (kb. 1,5 dl vízzel) sűrű szirupot főzünk, felöntjük 3 dl befőttlével vagy áttört gyümölcslével, ízesítjük néhány csepp rumaromával, majd 2 dl gyümölcs vagy befőttlében felolvasztott 4 dkg zselatint keverünk hozzá. Egy kivajazott formába 2 ujjnyit öntünk a még folyékony kocsonyából, ha kissé megszilárdult, apróra vágott friss gyümölcsöt vagy befőttet teszünk rá, majd leöntjük az újból folyékonyra melegített maradék kocsonyával. Készíthetjük különböző gyümölcsökből rétegezve is. Tálaláskor a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, úgy borítjuk ki a tartalmát.

Rakott gyümölcskocsonya

Egy kisebb kuglóf- vagy özgerinc formát soronként rakva háromnegyed részig megtöltünk mindenféle idénygyümölccsel. A meggyet, cseresznyét kimagozva, a barackot hámozva és szeletelve, a körtét hámozva és gerezdekre vágva, a ribizlit leszemezve stb. rakjuk le. Ha kb. 1 literes formát töltünk meg gyümölccsel, akkor 2 dl vizet forralunk 10-15 dkg cukorral, esetleg ízesítjük vaníliával, fahéjporral (a gyümölcs jellege szerint). Egy púpozott evőkanál zselatint feloldunk 2 evőkanál langyos vízben és a már langyos szirupba keverjük. A formába tett gyümölcsöt befedjük egy réteg babapiskótával vagy édes keksszel, és ráöntjük a zselatinos szirupot. Ha már teljesen kihűlt, jégre tesszük. Tálalás előtt a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, majd lapos tálra borítjuk a gyümölcskocsonyát. Cukrozott tejszínhabot adunk mellé.

Gyümölcssajt nyersen

Hús dkg kekszet, száraz piskótát vagy töltelék nélküli, száraz süteménymaradékot megdarálunk. Hús dkg epret, ugyanennyi meggyet (vagy bármilyen idénygyümölcsöt, de lehetőleg kétfélét) kimagozunk és apróra vágunk. Öt dkg mazsolát megtisztítunk és ruha között ledörzsölünk. Egy zacskó citromízű gyümölcskocsonya-port az utasítás szerint elkészítünk, és állandó keverés mellett kihűtjük. Először a süteménymorzsát adjuk hozzá, majd néhány perc múlva, amikor ez a lé egy részét felszívta, hozzákeverjük a gyümölcsöket. Ha teljesen hidegre hűlt, hozzávegyítünk 1 dl tejszínből vert kemény habot. Az egészet kivizezett formába töltjük, és néhány órára hidegre tesszük. Tálaláskor a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk, a sajtot előhűtött tálra borítjuk és felszeleteljük.

Vízen kelt kifli (nagykunsági lakodalmi sütemény)

Hozzávalók: fél kg liszt, 2 dkg élesztő, 2 dl tejföl, 10 dkg vaj vagy margarin, 2 tojássárgája, 1 dl tej, só, citromhéj, 20 dkg kristálycukor a hintésre.

Elkészítése: Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk és a hozzávaló anyagokkal meggyúrjuk, jól kidolgozzuk. Egy tiszta asztalkendő tálalóliszttel meghintünk és a tésztát lazán beledobjuk, hogy a növekedésre hely maradjon. Fakanál nyelére felfüggesztve, hideg vízzel telt fazékba tesszük és addig hagyjuk benne (kb. 1 óra), amíg feljön a víz tetejére. A deszkát kristálycukorral meghintjük, a tésztát ráborítjuk, apró cipókat vágunk és a cukorban megforgatva 10 cm hosszú rudakat sodrunk, kifliket formálunk belőle. Sütőlapra helyezzük 5 cm távolságra egymástól, fél órát pihentetjük, és közepes tűznél világos rózsaszínűre sütjük.

Krémek sütemények, torták töltéséhez, édes mártások

Ezekkel a krémekkel megtölthetünk tortalapokat, piskótatekercset, összeragaszthatunk apró, omlós süteményeket stb. A tortákat, süteményeket a fogyasztás előtti napon töltjük meg.

Kávékrém

Egy dl erős feketekávét felfőzünk 10 dkg cukorral és 3 szelet csokoládéval. Külön kis edényben összekeverjük 3 tojás sárgáját egy kevés tejjel és a csokoládés kávéhoz öntjük. Állandóan keverve - gyenge tűzön - sűrű krémmé főzzük. Ha a krém hűlni kezd, beleszeletelünk 10 dkg vajat és habosra keverjük. Jól lehűtjük, még egyszer átkeverjük, végül belevegyítünk 2 dl tejszínből vert kemény habot.

Csokoládés gesztenyekrém

Három tojássárgáját 15 dkg cukorral és 1/2 csomag vaníliás cukorral habosra keverünk, majd 1/2 dl tejjel hígítva - gyenge tűzön - sűrű krémmé főzzük. A krémet a tűzről levéve tovább keverjük, majd amikor hűlni kezd, beleteszünk 3 szelet meglágyított csokoládét, 10 dkg puha vajat, jól kikeverjük, végül elvegyítjük 1 kg áttört vagy lereszelt gesztenyemasszával. Egy kevés rummal vagy rum aromával is ízesíthetjük.

Búzacsíras töltelék

Cukros-vaníliás tejjel forrázzuk le a búzacsírat, amibe esetleg kakaót, cukrozott gyümölcsdarabokat, mazsolát is keverünk.

Főzött csokoládékrém

Két egész tojást elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 20 dkg porcukorral és 2-3 evőkanál hideg tejjel. Hozzákeverünk 3 evőkanál kakaóport, felöntjük egy darabka vaníliával felfőzött 2 dl tejjel, és állandóan keverve, kis lángon vagy gőz fölött, sűrűre főzzük. A tűzről levéve és tovább keverve belemorzsolunk 10 dkg vajat vagy margarint, és kihűlésig keverjük. Addigra kemény, sűrű krém lesz.

Főzött kávékrém

A főzött csokoládékrémhez hasonlóan készül, csak kakaó és hideg tej helyett 1 dl erős feketekávét keverünk bele.

Diós töltelék

Tíz-tizenkét dkg héjában főtt, hámozott és melegen áttört burgonyát elkeverünk 10 dkg vajjal, 20 dkg porcukorral. Tíz dkg darált diót leforrázunk egy darabka vaníliával felfőzött 2 dl tejjel, a burgonyapéphez vegyítjük, egy kanálka rummal ízesítjük, és habosra keverjük.

Citromkrém

Két egész tojást elkeverünk 2 evőkanál liszttel, 20 dkg porcukorral, 1 dl tejjel, és kis lángon sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, langyosra keverjük, belereszelünk 2 citrom héját, hozzávegyítjük 1 citrom kifacsart és leszűrt levét, és habosra keverjük 15 dkg puha vajjal.

Vaniliakrém

Két egész tojást habosra keverünk 10 dkg cukorral, 1 evőkanál finomliszttel, felöntjük 1 dl tejjel, teszünk bele 1 rúd vaniliát, és kis lángon - vagy gőzön - állandóan keverve sűrűre főzzük. A tűzről levéve tovább keverjük, és ha már csak langyos, kikeverjük 10 dkg puha vajjal.

Karamellkrém ostyatöltéshez

Négy tojássárgáját 14 dkg cukorral, 14 dkg vajjal jól elkeverünk, majd beleteszünk 14 dkg apróra tört - de nem darált - diót. Tizennégy dkg cukrot világosra pirítunk, a krémbe csurgatjuk, és egy-két percig erősen keverjük, az edényt gyenge tűzre téve. Ha a krém félig kihűlt, két ostyalap közé töltjük.

Csokoládémártás

Két tojássárgáját elkeverünk 8 dkg porcukorral, 2 szelet puhított csokoládéval. Hígítjuk 3 dl tejjel, és folytonos keverés közben kis lángon vagy gőz fölött sűrűre főzzük. Hidegen is, melegen is használhatjuk.

Narancsmártás

Három tojássárgáját 3 evőkanál cukorral habosra keverünk, hozzáadjuk 2 narancs reszelt héját, föleresztjük 2 dl meleg tejjel, és kis lángon vagy gőz fölött addig verjük, amíg a kívánt sűrűséget el nem érte. Tálalás előtt belekeverjük 1 narancs levét.

Kalácstészta (alaprecept)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 7 dkg porcukor, 8 dkg vaj, 3 dl tej, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál só, 5 dkg mazsola, és a tetejére 1 tojás. (A kovászt az élesztőből, a cukor feléből, 5 dkg lisztből és 1 dl tejből készítjük).

Elkészítése: A gyúrt élesztős tésztához először külön elkészítjük a kovászt. Kézmeleg (langyos) tejben vagy vízben (nem forróban, mert az élesztőgombák tönkremennek!) szétmorzsoljuk az élesztőt és kevés liszttel meg cukorral lágy tésztát gyúrunk belőle. Lisztezett tálba rakjuk, tetejét is belisztezzük, majd tiszta ruhával letakarva, langyos, 40-45 fokos hőmérsékleten pihentetjük. Akkor megfelelő a kovász, ha az ujjunkkal benyomva, megmarad a helye és az egész kissé domború. (Ha a kovász lapos, akkor már túlkelt, ha pedig még rugalmas, akkor keletlen.) A megkelt kovászt bedagasztjuk a többi liszttel és a hozzávalókkal. Nagy, mély tálban kell dagasztani. A lisztet beleszórjuk a tálba, a közepébe mélyedést vájunk, ebbe öntjük a már megkelt kovászt és a többi nyersanyagot. Kézzel lassan összedolgozzuk, közben apránként hozzáadjuk a receptben megadott folyadékot. Ha a liszt már nedves, tenyérrel nyomkodva cipóvá dagasztjuk, majd magunk felé verjük a tésztát. Akkor lesz jól kidolgozott, ha rugalmas, ha az

ujjunk könnyen belenyomódik, de azonnal vissza is nyeri a formáját, továbbá szálas, vagyis csíkokban nyúlik. (Elektromos keverőgéppel kb. 10 perc alatt elvégezhető ez a fáradtságos művelet.) A liszt és az összes nyersanyag legyen egyformán langyos! Ezért a sütemény összes hozzávalóját egyszerre készítjük ki a konyhaasztalra. A lisztet szitáljuk át, akkor jó levegős lesz. A már bedagasztott tésztát cipóvá formáljuk és eredeti térfogatának a duplájára kelesztjük. Ez a konyha hőmérsékletétől függően 1 óra - 1 óra 20 perc. A jól megkelt tészta felülete sima, nem ragadós, könnyen formázható. A formázott tészta tetejét tojással vagy tejjel, vagy cukros vízzel, esetleg szörppel megkenjük, majd negyedórányi pihentetés után előmelegített, forró sütőbe tesszük és közepes lángon megsütjük.

A kevert élesztős tészta (kuglóf)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 9 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 3 dl tej, só, 5 dkg mazsola, 1 teáskanál reszelt citromhéj.

Elkészítése: A folyadék kétharmad részét simára keverem az élesztővel, a liszt felével és egy teáskanál cukorral. Jól kikeverem, majd a tetejét belisztezem, letakarom és kelesztem. A megmaradt lisztet és az összes többi anyagot a megkelt kovással bedagasztom, és rövid pihentetés után vajjal vastagon bekent és liszttel meghintett kuglóf-formába teszem. Ügyelek arra, hogy a betöltött tészta ne érjen tovább a forma felénél, mert „kifut” belőle. A jól megkelt nyers tészta kb. 1,5 cm magasan, domborúan emelkedik ki az edényből. Ekkor betolom a forró sütőbe és közepes lángon megsütöm. A már átsült kuglófot 1 dl forró, cukros tejjel meglocsolom, majd néhány percre ismét visszatolom a sütőbe.

Omlós élesztős tészta

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 10 dkg vaj, 1 dkg porcukor, 1 egész tojás, 1 dkg élesztő, 1 dl tej, 1 mokkáskanál só, a tetejére 1 tojás.

Elkészítése: Az összes hozzávalót egyszerre összegyúrom. (nem kell külön kovász). A tésztát kidolgozom, majd lisztezett tálba teszem, és a tetejét is belisztezem. Tiszta konyharuhával takarom és félóráig pihentetem. Ezután a recept szerint kinyújtom, megtöltöm, egészben vagy kis darabokban a sütőlemezre rakom, és a tetejét tojással megkenem. Rövid pihentetés után még egyszer átkenem a tetejét, majd közepes hőmérsékletű sütőben megsütöm.

Hajtogatott élesztős tészta (alaprecept)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 32 dkg vaj, 3 dkg porcukor, 2 dl tej, 2 dkg élesztő, 2 tojássárgája, 1 mokkáskanál só.

Elkészítése: a megadott hozzávalókból kétféle tésztát készítek. Az egyikhez 5 dkg lisztet 8 dkg vajjal olyan gyorsan gyúrok össze, hogy a vaj ne olvadjon meg. Hűtőszekrénybe teszem. A megmaradt anyagokból elkészítem a másik tésztát: a langyos tejet az élesztővel és a cukorral simára keverem, majd a megmaradt liszt felével összedolgozom, és félóráig pihentetem. Ezután az összes többi nyersanyagot hozzáadom és sima tésztává gyúrom. Félórányi pihentetés után lisztezett deszkán szögletesre nyújtom az élesztős tésztát, majd a közepére helyezem a vajjas masszát, és úgy csomagolom be, hogy a négy oldalát négyfelől ráhajtom. Nyújtófával téglalap alakúra formálom és kinyújtom. A tésztát gondolatban három egyforma részre osztom. A baloldali részt ráhajtom a középső részre, a jobb oldalt pedig a középső kettős rétegre. Ezután az ily módon elkészített, három rétegű téglalapot lisztezett deszkán 90 fokkal elfordítom,

háromszoros nagyságúra ismét kinyújtom, és gondolatban most négy részre osztom. Ekkor a tésztának a szélső rétegét a két belső rétegre hajtom, majd a két kettős réteget egymásra (jobbra) teszem. Így egy négyrétegű tésztát kapok. Ezt azután egy órán keresztül pihentetem, majd a recept szerint kinyújtván vagy feldarabolva használom fel.

Rétesek

A rétes jellegzetesen magyar tészta. Készítése munkaigényes, elkapkodni nem lehet, nélkülözhetetlen hozzá a sikérdús száraz liszt, és nem utolsósorban bizonyos gyakorlat. Ne használjunk friss őrlésű lisztet, mert nem nyúlik jól (az azévi búzából őrölt liszt rendszerint augusztusban kerül az üzletkebe). Ha csak ilyen lisztünk van, azt a langyos sütőben szétterítve jól szárítsuk ki, mert csak a teljesen száraz, úgynevezett réteslisztből készült tésztát lehet jól kinyújtani. Egyszerűbb és gyorsabb a készen kapható réteslapból megcsinálni a rétest. A lap vásárlásakor ügyeljünk arra, hogy friss, puha legyen, és ha nem használjuk fel azonnal, akkor tegyük hidegre, hűtőszekrénybe. A kibontott csomagból egy réteslapot tegyünk jól kicsavart, nedves abroszra, igen bőségesen locsoljuk meg olvasztott zsírral, hintsük meg egy kevés zsemlemorzsával, tegyük rá a második lapot, ezt is zsírozzuk meg, szórjuk rá egy csikban a töltelék, az abrosz segítségével sodorjuk fel. Amíg dolgozunk, a másik két lapot, amiből még egy rúd lesz, nedves ruhával takarjuk le, nehogy közben kiszáradjon. Mielőtt a töltelék a tészta alá kerülne, szórjunk alá zsemlemorzsát, darált diót vagy búzacsírát, a túró alá búzadarát, hogy a nedvességet felszívja. A réteseket készíthetjük nemcsak felcsavarva, hanem úgy, hogy megfelelő nagyságú lapokkal kibéleljük a tepsit, a töltelék ezekre simítjuk, majd réteslappal beborítjuk. Így könnyű, lepényszerű tésztát kapunk. Különbözőképpen megtöltött, többretegű rétesként zsírozott tésztából készült csomagocskákat forró olajban vagy zsírban süthetünk ki.

Süthetjük úgy is a rétest, hogy a megtöltött és felcsavart tésztát tepsibe tesszük, és kb. egy ujjnyi tejet öntünk rá. Forró sütőben addig sütjük, amíg a tej lefő róla és a tészta pirulni kezd. Az ilyen főve sült rétes főleg túrós, sajtos, vaníliás rizses, a sós töltelékek közül pedig gombás, sonkás, parajkrémes töltelékkel finom. A réteseket mindig előmelegített, forró sütőben, gyorsan sütjük.

Rétestészták

Körülbelül 60 dkg réteslisztet egy tojással, 1 evőkanál ecettel (helyettesítheti savanykás fehérbor), diónyi zsírral és annyi langyos sós vízzel gyúrunk össze, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Az eleinte nagyon ragadós tésztát addig dolgozzuk, verjük a gyúródeszkához, amíg már sem a kezünkhöz, sem a deszkához nem tapad.

Ekkor két cipót formálunk belőle - vigyázzunk, hogy a cipókon semmi gyűrődés ne legyen, mert akkor nehéz a kinyújtásuk -, meglisztezzük, melegített lábossal a deszkán letakarjuk, és vagy 15 percig pihentetjük (nyáron nincs szükség melegített lábossal, elég, ha egy konyharuhával borítjuk le a tésztát). Egy nagyobb asztalt tiszta abrosszal letakarunk, az abroszt liszttel egyenletesen meghintjük. Az egyik cipót kezünk között óvatosan kihúzzuk körülbelül tányér nagyságúra, azután az abrosz közepére tesszük, megkenjük olvasztott zsírral, és körbemenve az asztal körül, lassan, óvatosan szép vékonyra kihúzzuk. Az asztalról lelógó vastagabb széleket tenyerünkre felcsavarva leszedjük, újra összegyúrjuk, pihentetjük és kihúzzuk. A szélekkel foltozhatjuk meg a tésztát, ha kiszakad. A papírvékonyra nyújtott tésztát egy kicsit szikkadni hagyjuk, majd olvasztott zsírral megfröcsköljük és ráhintjük egy csikban a töltelék. Az abrosz segítségével összecsavarjuk, a tetejét is megkenjük zsírral, és kizsírozott tepsiben szép barnáspirosra sütjük.

Mákos rétes

Negyed kg darált mákot leforrázunk 1,5 dl sűrű sziruppal, jól elkeverjük, ízesítjük reszelt citromhéjjal, 1-2 hámozott, reszelt almát keverünk bele és fél maréknyi tisztított, félbevágott mazsolát. A kihűlt töltelék egy csíkban zsírral megkent, morzsával megszórt réteslapra tesszük, a tésztát felsodorjuk és megsütjük. Vaníliás porcukorral megszórva tálaljuk.

Élesztős rétestészták

Ez is nagyon finom! Harminc dkg lisztet elmorzsolunk 15 dkg vajjal vagy margarinnal, adunk hozzá 1 tojást, 1 tojássárgáját, egy kevés langyos tejben felfuttatott 2,5 dkg élesztőt, egy kanálka cukrot és csipetnyi sót. Mindezt langyos tejjel jó rétestésztává dolgozzuk ki. Nem lehet annyira vékonyra kinyújtani, mint a hagyományos rétest. Ahhoz hasonlóan töltjük. Amikor felsodortuk, a tepsiben hagyjuk negyedóraig kelni, a tetejét zsírral vagy tejjel kenjük meg és megsütjük.

Almás rétes

A réteslapot zsírral meglocsoljuk, megszórjuk zsemlemorzsával (ezt esetleg búzacsírával keverjük) tenyérnyi széles csíkban ráhintünk darált diót (ezt is pótolhatjuk búzacsírával), és erre teszünk körülbelül 70 dkg hámozott, reszelt és kicsavart almát. Megszórjuk cukorral (ízlés szerint, hozzávetőleg 15 dkg kell hozzá), esetleg meghintjük tisztított mazsolával, és az abrosz segítségével felsodorjuk. Kizsírozott tepsiben, a rétes tetejét is megkenve, szép pirosra sütjük.

Cseresznyés és meggyes rétes

Egy csomag réteslaphoz 60-70 dkg cseresznye vagy meggy (esetleg vegyesen) szükséges. A gyümölcsöt kimagozzuk és szűrőbe téve jól lecsurgatjuk, ízlés szerint cukrozzuk, esetleg fahéjjal ízesítjük, s a réteslapokat ugyanúgy töltjük vele és sütjük, mint az almás töltelékkel.

Túrós rétes

Egy csomag réteslaphoz 40 dkg friss tehéntúrót áttörünk vagy húsdarálón megdarálunk. Két tojássárgáját kikeverünk 3 evőkanál tejjel, 15-20 dkg porcukorral, majd összevegyítjük a tojások fehérjéből vert kemény habbal és túróval. Ha a túró túl nedves, tegyünk bele 1-2 kanálka búzadarát vagy búzacsírat. Finomabb lesz a túró-töltelék, ha 5 dkg mazsolát szórunk bele. A többi réteshez hasonlóan sütjük. Ha elkészült, bőven hintsük meg vaníliás porcukorral.

Kapros-túrós rétes

A vaníliás túrós réteshez hasonlóan készítjük, de a töltelék csak nagyon kevés cukorral ízesítjük és 1 kávéskanál sót keverünk bele, majd bőven adunk hozzá apróra vágott friss kaprot. A szokásos módon sütjük. Tálaláskor nem cukrozzuk.

Káposztás rétes

Egy csomag réteslaphoz 1 kis fej káposztát (50-60 dkg) lereszelünk vagy apróra vágunk, egy evőkanál zsírban megpároljuk, majd lepirítjuk. Megsózzuk, egy kevés törött borssal ízesítjük. A kinyújtott rétestésztát előbb meglocsoljuk zsírral, majd megkenjük tejjel, és ezután tesszük rá egy csíkban a káposztatöltelékét. Felsodorjuk és úgy sütjük meg, mint a többi rétest.

Vargabéles

Húsz dkg lisztből rétestésztát gyúrunk. Harminc dkg lisztből egy tojással és kevés vízzel kemény metélt tésztát készítünk (vagy egy csomag réteslapot és 40 dkg legalább 8 tojasos cérnametéltet vegyünk hozzá), megfőzzük és leszűrjük. Fél kg túrot szitán áttörünk, elkeverjük 4 tojássárgájával, 1 csomag vaníliás cukorral, 2-3 dl tejjel, 15 dkg cukorral, beleteszünk 5 dkg tisztított mazsolát, végül elvegyítjük a tojásfehérjéből vert, cukrozott kemény habbal és a főtt metélttel. Egy mélyebb tepsit vajjal kikenünk, kibéleljük rétestésztával 3-4 sorban és közben mindegyiket megkenjük vajjal. Erre tesszük a túros töltelékét, réteslapokkal borítjuk be, ezeket is meglocsoljuk vajjal. A legfelső lapot kenőtollal vajazzuk meg. Előmelegített, közepmeleg sütőben sütjük. Ha elkészült, a sütőből kivéve 15-20 percig pihentetjük, porcukorral megszórujuk, és kockákra vágva tálaljuk. (Melegen nem lehet szeletelni.)