

Blaha Lujza tortája

2014 június 29. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Egyre gyakrabban van igény a laktózmentes süteményre, így a puncstorta mellett az a nagyon egyszer?, de finom linzertorta is az asztali kínálat része lehet, melyet a nagy tragika lakodalmán szolgáltak fel.

Dravetzky Balázs, az asztali örömök historikusa így ír róla: a hagyomány szerint egy szabadkai cukrászmester

kreálta Blaha Lujza esküv?jére a kés?bb a m?vészn? nevével híressé vált tortát. Abban az id?ben Szabadka cukrászata sok országos, s?t a határokon túl is elismert mestert foglalkoztatott. A nemzet csalogánya egyébként háziasszonyként is híres volt, füstölt hússal készült lencsef?zelékét például az újságírók is dicsérték, szegedi paprikása és kapros túrós lepénye után Munkácsy Mihály is megnyalta a száját, bélszínszeletének receptje korabeli szakácskönyvekbe is bekerült. Lekvárjaira, liktáriumjaira (gyümölcsízek) és bef?ttjeire még Erzsébet királyné is kíváncsi volt.

EGYSZER? BARNA LINZER

HOZZÁVALÓK:

- **50 dkg** liszt
- **25 dkg** vaj
- **12 dkg** porcukor
- **15 dkg** dió
- **5 db** tojássárgája

ELKÉSZÍTÉSE:

A finomra darált diót a liszttel, a cukorral, a szobah?mérséklet? vajjal és a tojássárgájával egy tálban összegyúrjuk. Nem szabad sokáig gyúrni, mert a kezünkt?l és a mozgástól felmelegszik a tészta, olvad a vaj, és egy id? után már nem összeáll, hanem morzsalékos lesz, cukrásznyelven "leég".



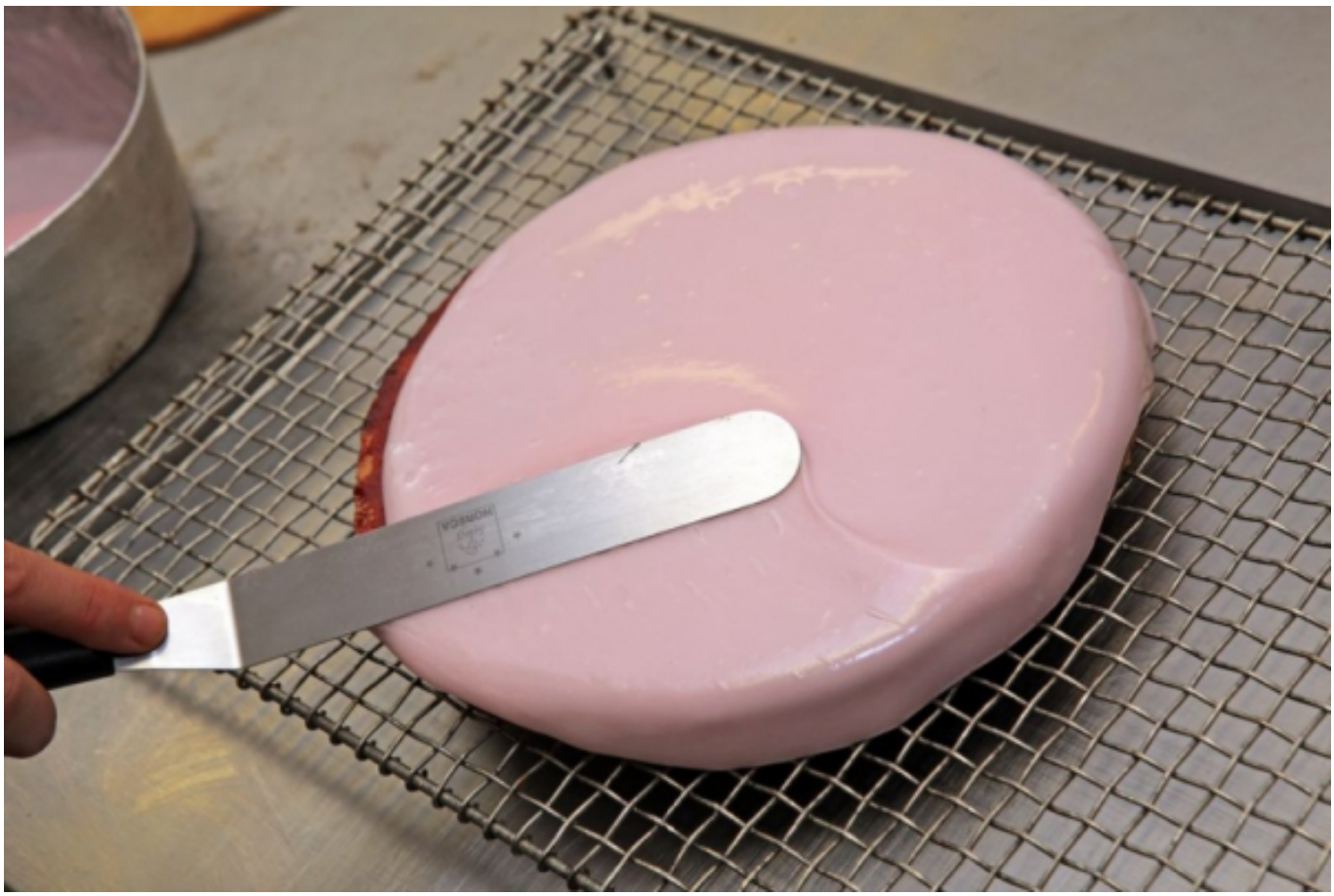
H?t?be tesszük. El?z? nap is be lehet gyúrni, egy éjszaka alatt annyira leh?l, hogy kényelmesen lehet vékony lapokra nyújtani másnap. Ha kinyújtottuk, kivághatunk bel?le három egyforma átmér?j? kört, így tortaformánk lesz. De lehet téglalapokat is vágni, akkor négyzetes süteményszeleteket készíthetünk. Helytakarékos megoldás a négyszögletes alakú a sütésnél. A lapokat el?melegített süt?ben kisütjük, 160 °C fokon, aranybarnára.



A málnalekvárt megmelegítjük, ezek után a lapokra kenjük. Egymásra helyezzük.



A tetejét is áthúzzuk meleg lekvárral. Végül rózsaszín fondant-nal bevonjuk.



El?fizet?i ügyfélszolgálat:
Lakatos Anita
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!



El?fizetési díjaink 2014-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](http://magyarkonyhaonline.hu)

http://magyarkonyhaonline.hu - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló