"F?zz az egészségedért" 1. recept - Szeder cobbler

2009 július 29. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Eredetileg a h?t?ben lev? maradék gyümölcsök felhasználásaként indult, most már tudom, hogy ezt nagyon sokszor fogom még készíteni. Egyszer?en mennyei íze van!

Ezenkívül a gyors és könny? kategóriába tartozik. De komolyan. Kezdést?l mérve 15-20 perc alatt a süt?be toltam. Ebben benne van a kimérés, keverés, csipegetés és fényképezés.
Ráadásul úgy gondolom, hogy a gyümölcsöket a végtelenségig variálni lehet, természetesen kinek-kinek ízlése szerint, felhasználva a szezonális gyümölcsöket, akár többfélét is egyszerre. Nekem volt egy ?szibarackom, fél doboz áfonyám és 2 doboz szedrem. Összesen kb. fél kilónyi volt.

Mivel az összeállítás hamar megy, el?ször is bekapcsoljuk a süt?t 215 fokra (425 F).

A gyümölcshöz hozzáadtam 3 kanál cukrot, fél citrom haját és 1 kanál citromlevet. Összekevertem egy tálban.

Ezután elkészítettem a "macskakövezéshez" (cobblestone= macskak?) a tésztát:

- 28 dkg / 2 csésze liszt
- 1 k cukor
- 1 k süt?por
- 5 dkg növényi zsiradék
- 6 dkg vaj
- 1 tojás
- 1,2 dl /fél csésze tej

Összekevertem a lisztet, cukrot, sót, süt?port, hozzáadtam a puha vajat és zsírt, villával összekevertem, majd a tojás és tej keverékét hozzáadtam, miközben a villával folyamatosan kevergettem. Az eredmény egy puha állagú,

nem túl száraz, viszont sem nem ragacsos tészta kell legyen. (Én még adtam hozzá 1-2 k lisztet).
A gyümölcsök közben összeértek a cukorral és citrommal. Egy t?zálló edénybe tesszük át. A tésztából csipetnyi darabokat kerekre - de nem tökéletesre formázunk (én ezt lisztes kézzel tettem) ezeket rápakolgatjuk a gyümölcsre.

Ezt addig csináljuk, amig megtelik a teteje - és valszeg egyid?ben elfogy a tésztánk :)
Leszórjuk 2-3 kanál cukorral. Mehet a süt?be.

25-30 percig sütjük, amig a teteje kezd aranyszinü lenni. Szeletelni nem lehet, ugyanúgy, mint a crumblet, kanállal szedjük.

Ree Drummond szerint szigorúan vaniliafagylalttal kell fogyasztani!!! Engem meggy?zött!

Mennyei! Ja, tudom, mondtam már...

A szerz?: Judith
www.jadekonyha.blogspot.com

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló