



Budai krémes - Augustz Olga receptje

2015 március 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Gasztronómiai túrára indultunk cukrász barátaimmal, s a Bledi-tónál tudtuk, jó helyen járunk.

A tó szépségével, friss levegőjével, kellemes klímájával már fiatal koromban elbűvölt, de nem sejtettem, hogy az elmúlt 20-25 év alatt mennyit fejlődött.

Megálltunk a Villa Alice el?tt - mintha Abbáziába tévedtünk volna. A tóparti felújított régi villák a Monarchia hangulatát idézik. A kis tornyokkal és fagerendás terrasszal díszített épületben csak pár szoba található. Egyedi berendezés?, kandallóval, antik bútorral, gyönyör? textilekkel barátságossá tett, meleg, otthonos világba csöppentünk.



Este egy közeli vendégl?ben a Radovna folyó vízeseib?l és zúgóiból kifogott pisztrángot vacsoráztunk. Egy középkorú házaspár volt a tulajdonos, a férj a konyhában f?zött, a feleség felszolgált a boltíves, hangulatos, tizasztalos étteremben. Már itt érdekl?dtünk, hol együnk híres bledi krémet. Tanácsuk alapján másnap egy kis magáncukrászda felé vettük az irányt, de csalódtunk. A krémes állott volt és h?t?szekrényszagú.

Elzarándokoltunk a Park szállóba is, hogy megkóstoljuk az "eredetit": nagy volt és tejszínhabos, de a vajasztának kissé margarin- vagy zsírstichje volt, és a fekete vaníliaszemcséket is hiába kerestük a sárgakrémbe. Még négy helyen ettünk krémet Bledben, de mintha mindenhol kispóroltak volna bel?le valamit, hol a vaját, hol a vaníliát, hol mindkett?t. Már az alapanyagoknál kezd?dött a baj. A tó fölé magasodó sziklaorom tetején volt Tito nyári pihen?je, mintha az ? árnya vetült volna a gasztrókommunizmust idéz? krémekre. A visszaúton, Balatonfüreden, a Bergmann cukrászdában evett franciakermes verte mindegyiket.

HOZZÁVALÓK:

- 1 l tej
- 25 dkg tojássárgája
- 20 dkg cukor
- 8 dkg pudingpor
- 2 rúd vanília
- 70-80 dkg tejszínhab

ELKÉSZÍTÉSE:

El?ször a tojássárgáját, a cukrot és a pudingport keverjük össze 1 dl tejjel. Feltesszük a maradék 9 dl tejet forralni. Ha forr, ráöntjük a tojássárgájás, palacsintatészta keverékre, és keverés közben a t?zhelyen bes?rítjük. Kiöntjük egy tálcára, és h?tjük. A még meleg sárgakrémre fóliát teszünk, vagy porcukrot szórunk rá, mert h?lés közben b?rösödik. Ha nem akadályozzuk meg a g?zölgéssel járó hirtelen folyadékvesztést, a kikeverésnél csomós lesz.



VAJAS TÉSZTA

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg vaj
- 50 dkg liszt
- 3 dl víz
- 1 dkg só
- 1 cl konyak

ELKÉSZÍTÉSE:

Vajas rész: a liszt egyharmadát összegyűrjük a hűtőszekrény kivett vaj háromnegyedével, majd visszatesszük a hűtőszekrénybe.

Tésztarész: a liszt háromnegyedét összegyűrjük a szobahőmérsékletű vaj negyedével.

Ha a vajas rész kissé megszilárdult, akkor a tésztarész közepébe tesszük, becsomagoljuk, mint egy batyut, és kinyújtjuk.



A hajtogatás a lényeg, amiatt lesz réteges, lemezes a kisült krémeslap. Az első csomagolásnál három, majd az első hajtásnál kilenc, a második hajtásnál pedig már 27 réteg van egymás fölött. A tésztát minden hajtás között pihentetjük a hűtőben.



Sütéskor a tészta részben a meleg hatására képződött gőz felnyomja a vajás réteget, így alakul ki a tészta lap sokrétegű lemezessége, ropogóssága. Az utolsó nyújtásnál méretre vágjuk, megszurkáljuk egy kés hegyével, hogy a felesleges gőz távozni tudjon. Előmelegített sütőben 180 °C-on sütjük 10-15 percig. A már kihűlt sárgakrémhez először a tejszínhab egyharmadát tesszük, ezzel simára keverjük, majd hozzákeverjük a maradék tejszínhabot.

Betöltjük a vajas lapok közé.



El?fizet?i ügyfélszolgálat:

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)



El?fizetési díjaink 2015-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**

Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

[_Online el?fizetés_](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](#)

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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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