Budai krémes - Auguszt Olga receptje

2015 március 29. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

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

A tó szépségével, friss leveg?jével, kellemes klímájával már fiatal koromban elb?vált, de nem sejtettem, hogy az elmúlt 20-25 év alatt mennyit fejl?dött.

Megálltunk a Villa Alice el?tt - mintha Abbáziába tévedtünk volna. A tóparti felújított régi villák a Monarchia hangulatát idézik. A kis tornyokkal és fagerendás terasszal 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 vízeséseib?l és zúgóiból kifogott pisztrángot vacsoráztunk. Egy középkorú házaspár volt a tulajdonos, a férj a konyhában f?zött, a feleség felszolgált a boltíves, hangulatos, tízasztalos étteremben. Már itt érdekl?dtünk, hol együnk híres bledi krémest. 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 vajastésztának kissé margarin- vagy zsírstichje volt, és a fekete vaníliaszemcséket is hiába kerestük a sárgakrémben. Még négy helyen ettünk krémest Bledben, de mintha mindenhol kispóroltak volna bel?le valamit, hol a vajat, 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 gasztrokommunizmust idéz? krémesekre. A visszaúton, Balatonfüreden, a Bergmann cukrászdában evett franciakrémes 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, palacsintatésztaszer? 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 összegyúrjuk a h?t?b?l kivett vaj háromnegyedével, majd visszatesszük a h?t?be.

Tésztarész: a liszt háromnegyedét összegyúrjuk a szobah?mérséklet? 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 els? csomagolásnál három, majd az els? hajtásnál kilenc, a második hajtásnál pedig már 27 réteg van egymás fölött. A tésztát minden hajtás között pihentetjük a h?t?ben.

Sütéskor a tésztarészben a meleg hatására képz?dött g?z felnyomja a vajas réteget, így alakul ki a tésztalap sokréteg? lemezessége, ropogóssága. Az utolsó nyújtásnál méretre vágjuk, megszurkáljuk egy kés hegyével, hogy a felesleges g?z távozni tudjon. El?melegített süt?ben 180 °C-on sütjük 10-15 percig. A már kih?lt sárgakrémhez el?ször 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 "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