



## Blaha Lujza tortája - August Olga receptje

2015 április 12. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Egyre gyakrabban van igény a laktózmentes süteményre, így a puncstorta mellett az a nagyon egyszerű?, 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 esküvőjére a később a mészárosné nevével híressé vált tortát. Abban az időben Szabadka cukrászata sok országos, sőt a határokon túl is elismert mestert foglalkoztatott. A nemzet csalóánya egyébként háziasszonyként is híres volt, füstölt hússal készült lencsefőzelékét 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 (gyümölcsíz) és befőttejére még Erzsébet királyné is kíváncsi volt.

## EGYSZERŰ BARNÁ 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 szobahőmérsékletű vajjal és a tojássárgájával egy tálban összegyúrjuk. Nem szabad sokáig gyúrni, mert a kezünkkel és a mozgástól felmelegszik a tészta, olvad a vaj, és egy idő után már nem összeáll, hanem morzsalékos lesz, cukrásznyelven "leég".



Hűtőbe tesszük. Előző nap is be lehet gyúrni, egy éjszaka alatt annyira lehűl, hogy kényelmesen lehet vékony lapokra nyújtani másnap. Ha kinyújtottuk, kivághatunk belőle három egyforma átmérőű kört, így tortaformánk lesz. De lehet téglalapokat is vágni, akkor négyzetes süteményszeleteket készíthetünk. Helytakarékos megoldás a négyzetes alakú a sütésnél. A lapokat előmelegített sütőben kisütjük, 160 °C fokon, aranybarnára.

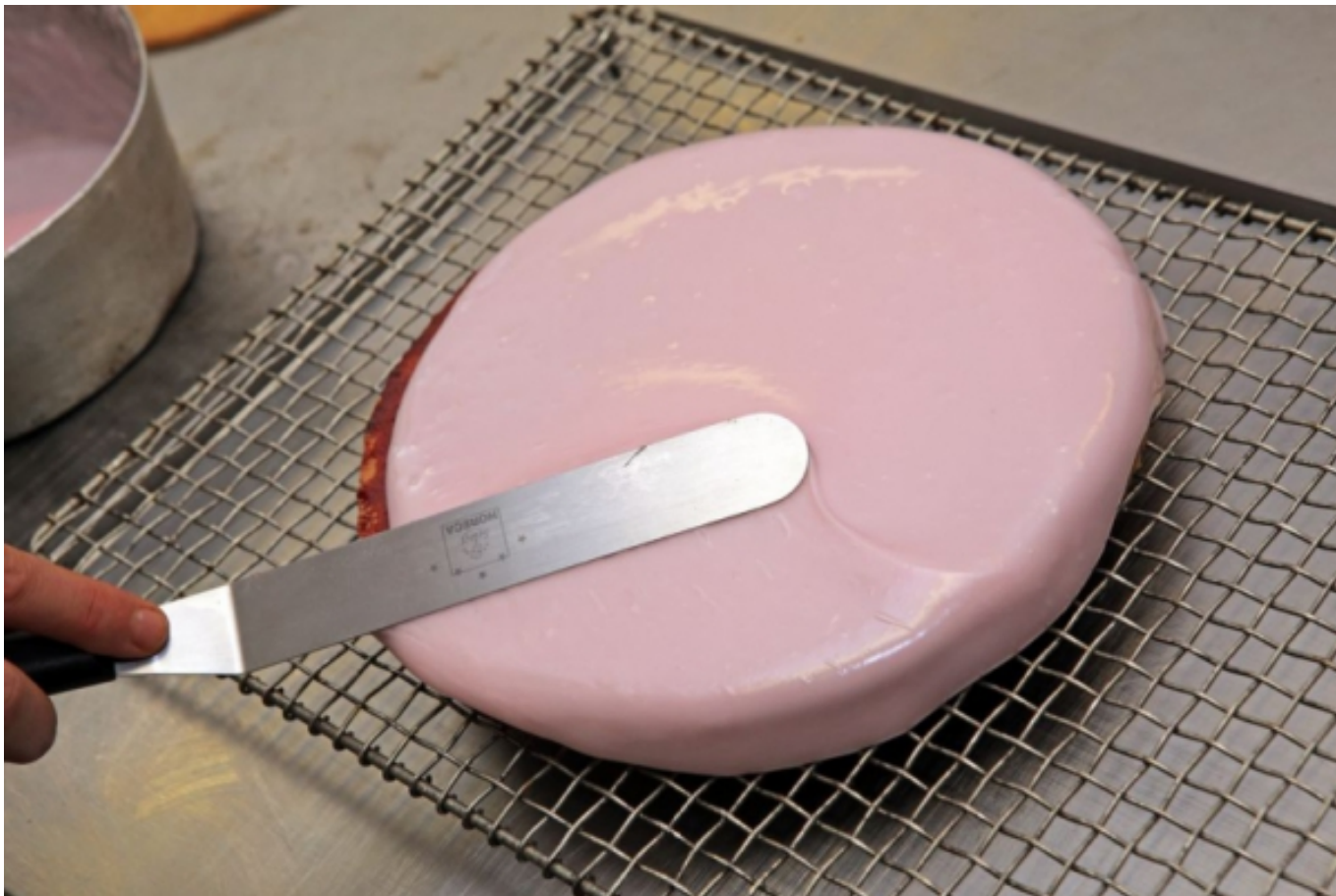




A málnalekvárt megmelegítjük, ezek után a lapokra kenjük. Egymásra helyezük.



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



**Előfizetési ügyfélszolgálat:**

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: [elofizetes@magyarkonyhakiado.hu](mailto:elofizetes@magyarkonyhakiado.hu)

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen elő a Magyar Konyha Magazinra!](#)



**Előfizetési díjaink 2015-ben:**

Éves előfizetés: **4700 Ft**

Féléves előfizetés: **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 "lájkkukkal" 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](http://www.flagmagazin.hu)]]>

**Tisztelt olvasók!**

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>  
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD  
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**