Rabi torta - Auguszt Olga receptje

2015 május 17. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Az els? tengerparti nyaralásom a 60-as évek végén meghatározó volt gasztronómiai szempontból. Szüleimmel az akkori Jugoszláviába utaztunk, apánk megmutatta, hol töltötte ifjúkorát Abbáziában

Álltunk a f?utcán, az Angelina park mellett, egy romos ötemeletes épület el?tt, és nem nagyon fogtuk fel, hogy a

háború el?tt ez volt nagyapánk szállodája, a Hotel Auguszt. A 30-as években apánk húszéves volt, és nyaranként itt dolgozott: a nyaralás feltételeként a süteményeket neki kellett elkészítenie a szállóvendégek számára, ha kész volt, délután mehetett a Kvarner-öbölben lév? strandra. Apám megismertetett a mediterrán konyha legváltozatosabb tengerparti halkülönlegességeivel (tintahal, szépia, polip, királyrák, homár). A voloskói kiköt?be vitt minket, ahol akkor fillérekért lehetett kapni a híres, nagyméret? garnéla rákot. Volosko akkor még kis halászfalu volt.

A mozgalmas kiköt?, a hajók jövés-menése, a hálókat javító halászok a pesti belvárosban feln?tt gyerekek számára meseszer? volt. Amikor az egyszer?, fehérre festett vasasztalra kihoztak egy óriási halom rózsaszín-fehér garnélarákot, csak bámultunk. Mi, gyerekek is megszerettük: lehetett kézzel enni, és apánk olyan élvezettel törte a farokrészét, szopogatta az ollókban lév? hófehér rákhúst, hogy átragadt ránk a tengeri finomságok szeretete. Itt ismertem meg a maraskino lik?rt, amelyet a Dalmáciában term? savanyú Maraska cseresznyéb?l készítenek.

A félig érett cseresznye magját használják fel a Rosoglio di ossa di marasche italhoz. Édességkülönlegességre viszont kés?bb, Rab szigetén bukkantam. Nem nehéz elkészíteni, és nagyon mutatós.

TÖLTELÉK

HOZZÁVALÓK:

- **1 kg** hámozott mandula
- **80 dkg** kristálycukor
- **5 dkg** vaníliás cukor
- **1 dl** maraskino lik?r
- **6 db** tojás
- **2 db** citrom reszelt héja + a leve
- **2 db** narancs reszelt héja + a leve

ELKÉSZÍTÉSE:

El?ször leforrázzuk a mandulákat, majd eltávolítjuk a héját. Alaposan kiszárítjuk.

Ledaráljuk a 2/3-át durvára, az 1/3- át finomra. Lereszeljük a citromok és a narancsok héját. Hozzáadjuk a cukrot, tojást, a lereszelt héjakat és a gyümölcsök levét, a lik?rt. Összekeverjük a tölteléket. Állni hagyjuk, amíg a tészta elkészül.

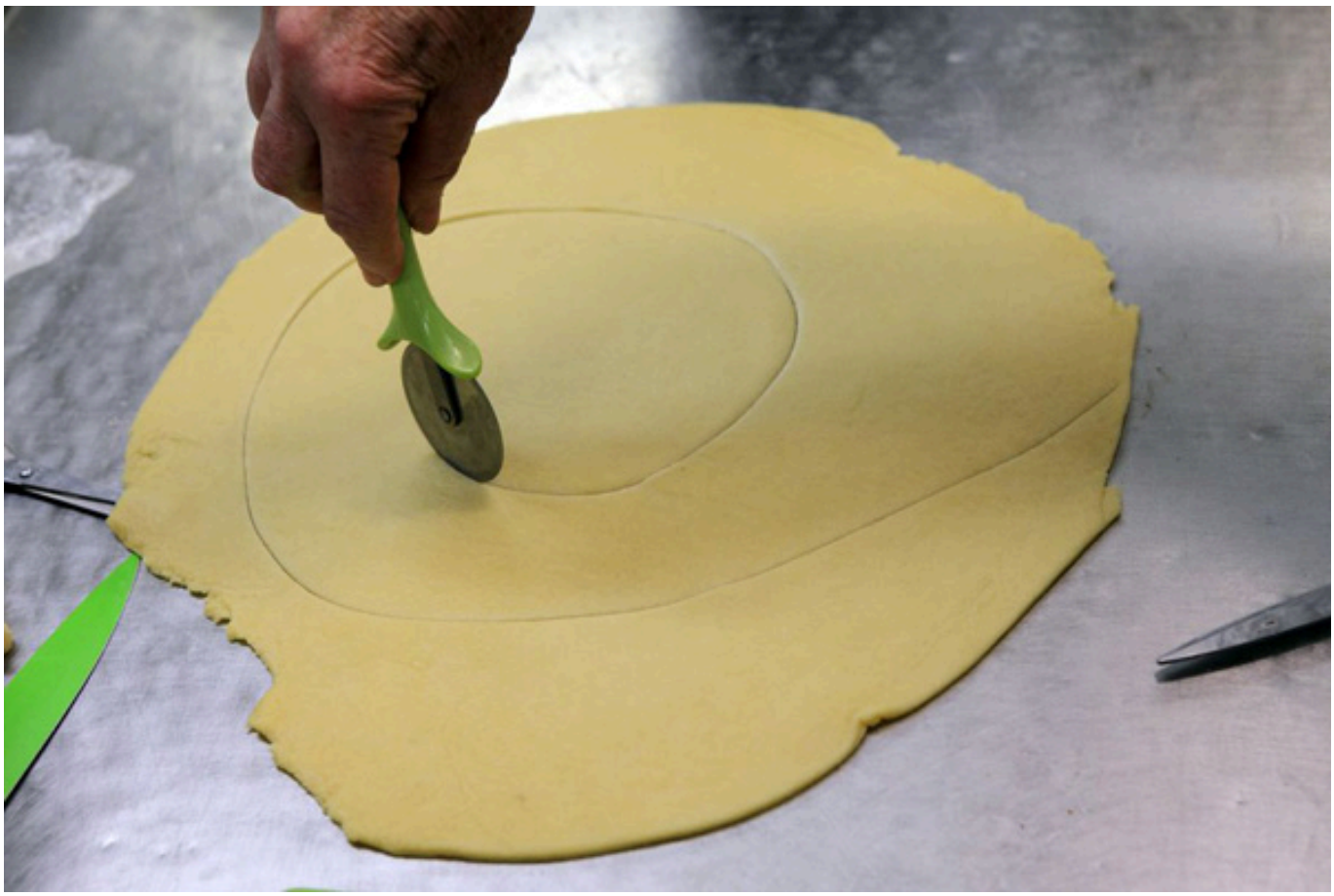
TÉSZTA

HOZZÁVALÓK:

- **50 dkg** liszt
- **4 db** tojás
- **12 dkg** cukor
- **15 dkg** vaj
- **1 ek** maraskino lik?r
- **1/2 dl** víz
- csipetnyi só

ELKÉSZÍTÉSE:

Összegyúrjuk az alapanyagokat, majd a tésztát, hagyjuk 1 órát pihenni. Ha leh?lt a tészta, akkor vékonyra nyújtjuk. Gyorsan kell dolgozni, mert hamar megpuhul a melegben a vaj miatt. Egy papírból csigavonalat vágunk, így könnyebb lesz a tésztát is kivágni csigaformára, majd a maradék tésztából 3 cm széles csíkokat vágunk.



A tölteléket 2 cm magasságban rákenjük a csiga formájú alapra, úgy, hogy a tészta két oldalán 1-1 cm-t szabadon hagyunk. A csíkokat a töltelék oldalára csipkésen rányomkodjuk.

A torta tetejét villával elegyengetjük, és néhány mandulával díszítjük. 160 °C-on 20 percig sütjük. A kész tortát meghintjük porcukorral. Több napig eláll.

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]]>

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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

Ajánló