



Rabi torta - Auguszt Olga receptje

2015 május 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

Álltunk a főutcán, az Angelina park mellett, egy romos ötemeletes épület előtt, és nem nagyon fogtuk fel, hogy a háború előtt 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 lévő strandra. Apám megismertetett a mediterrán konyha legváltozatosabb tengerparti halkülönlegességeivel (tintahal, szépia, polip, királyrák, homár). A voloskói kikötőbe vitt minket, ahol akkor fillérékért lehetett kapni a híres, nagyméretű garnélarákot. Volosko akkor még kis halászfalu volt.

A mozgalmas kikötő, a hajók jövés-menése, a hálókat javító halászok a pesti belvárosban felnőtt gyerekek számára mesés 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 lévő hófehér rákhúst, hogy átragadt ránk a tengeri finomságok szeretete. Itt ismertem meg a maraskino likört, amelyet a Dalmáciában termelt savanyú Maraska cseresznyéből készítenek.

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

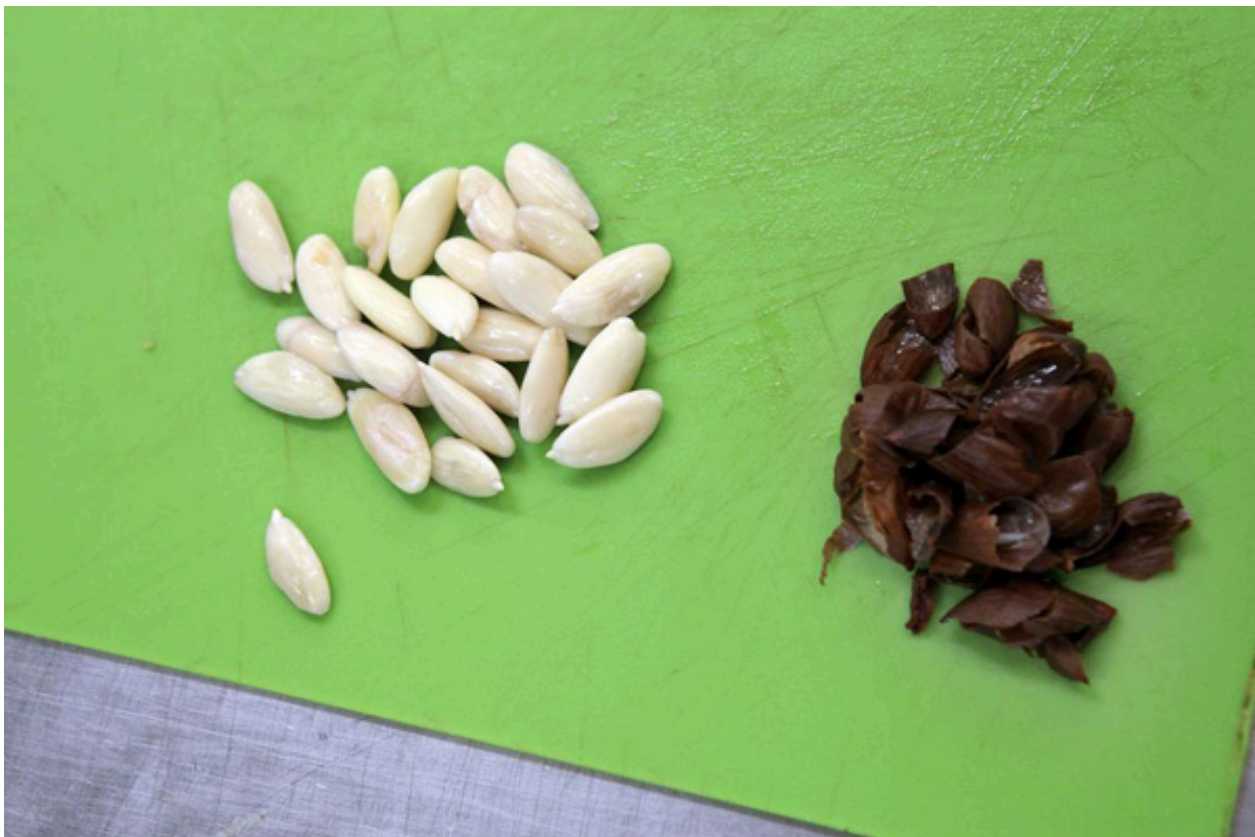
TÖLTÉLÉK

HOZZÁVALÓK:

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

ELKÉSZÍTÉSE:

Először 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.



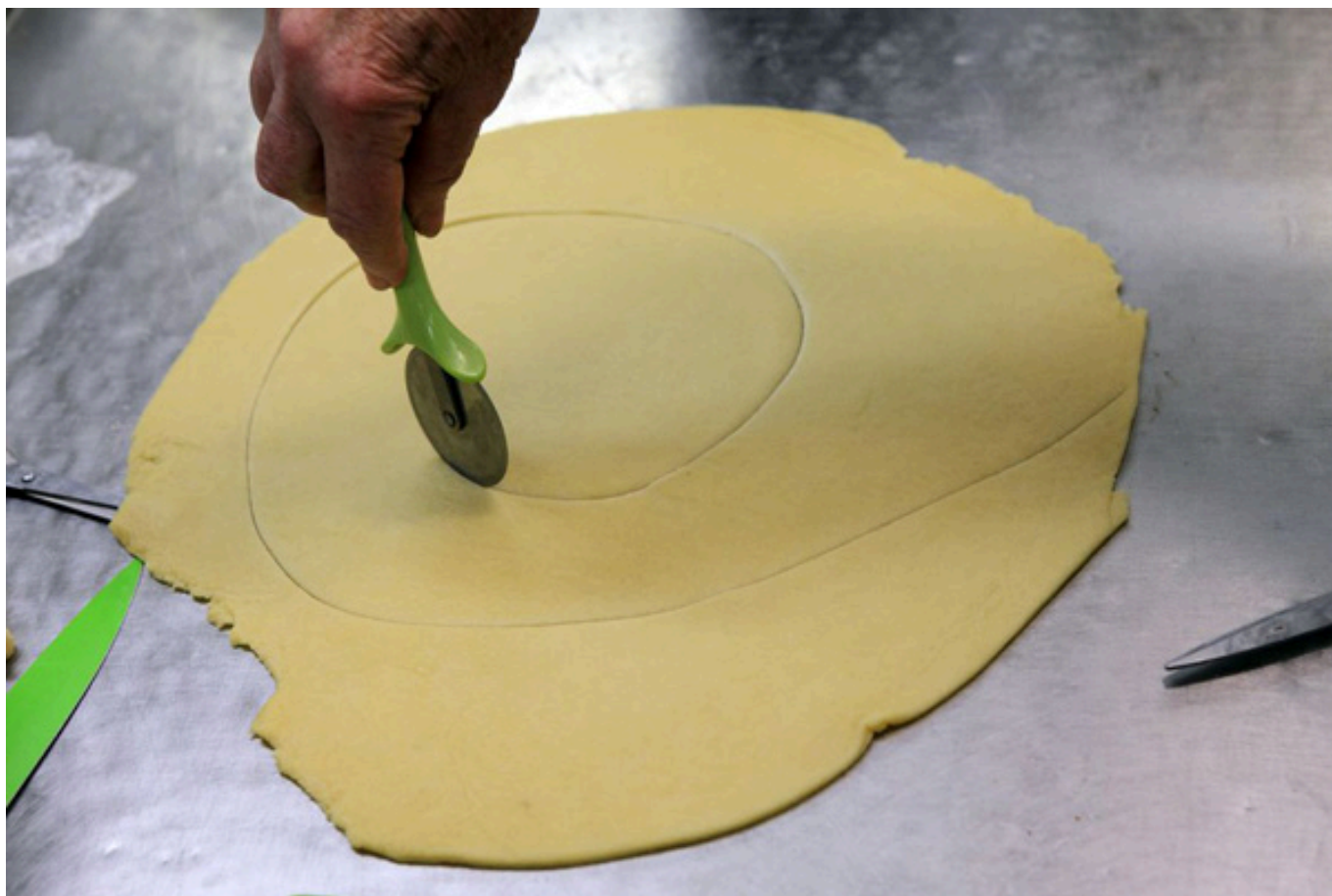
TÉSZTA

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 töltelék 2 cm magasságban rákenjük a csiga formájú alagra, úgy, hogy a tészta két oldalán 1-1 cm-t szabadon hagyunk. A csíkokat a tölték 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.



Előfizetési ügyfélszolgálat:

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: 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 előfizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin előfizetést!](#)

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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lajkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>
- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lajkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>
- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

