Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig I. Ólomüveg süti

2009 november 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdeni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Egy kipróbált süti recept, amit el?bb is el tudunk készíteni.
Ennek a mézesnek kb. 4 perc a sütési ideje, ekkorra a cukor is pont megolvad. És még egy dolog, ha karácsonyfára szánjuk
Dísznek (mert fel is f?zhetjük), akkor véleményem szerint ez sokkal masszívabb
Tészta, mint a linzer, nem fog lepotyogni a fáról.

Szóval a recept hozzávalói:

200 gr méz
150 gr margarin (most vajat tettem)
250 gr porcukor
3 tojás
1 tk szódabikarbóna
1 kk. ?rölt gyömbér
1 kk. ?rölt szegf?szeg
1 kk. fahéj
750 gr liszt

És még töltetlen kemény cukorka, ha lehet több színben. Ezt valamilyen formában
törjük meg minél finomabbra, én mozsárba csináltam.

A vajat a mézzel együtt felolvasztjuk.
A porcukrot, f?szereket, szódabikarbónát és a tojásokat egy mixerrel jól
Elkeverjük, majd hozzá adjuk a mézes vajas masszát is, majd egy fakanál segítségével hozzáadagoljuk a lisztet és eldolgozzuk vele.
Nem lesz kemény a massza. Hagyjuk állni szobah?mérsékleten legalább 1 órán át,
de lehet 1 napot is.
Majd 2-3 mm vastagságúra nyújtjuk lisztezett felületen (én egyszerre a felét szoktam kinyújtani, egyszer?bb így), majd tetszés szerinti formákra szaggatjuk.
Ha üveg sütit szeretnénk készíteni akkor már a tepsin (amire mindenképp tegyünk süt?papírt, mert arra nem ragad a cukor) vágunk bele még kisebb formát, majd ha másként nem megy, akkor egy fogpiszkáló segítségével vesszük ki a felesleges tésztadarabot. Az így keletkezett kis formába tesszük a megtört kemény cukrot, együtt sütjük készre. Ne sajnáljuk bel?le cukrot, mert sütés közben nagyon összeolvad, ha nem rakjuk púposan a kis formákba,

akkor fennáll a veszélye, hogy itt-ott lyukas marad az "üveg" rész.
Kb. 4-5 perc 180 fokon. Ha ett?l többet sütjük, akkor a mézes túlsül, a cukor pedig egyen szín?vé válik mivel karamellizálódik.

Miután kivettük hagyjuk egy kicsit, hogy kössön, h?ljön a cukor utána gond nélkül levehet? a süt?papírról.
El?nyös több tepsit is el?venni, és minél többet el?készíteni, mert hamar sül hamarabb, mint ahogy a szaggatással, másodszaggatással, majd a cukor betöltésével végeznénk.

Jó étvágyat hozzá!

http://kiskukta.blogspot.com

Kiskukta

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló