



Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig IX. Mézes narancsos süti

2009 november 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Nők Lapja konyhában látott mézes süti.
A mézes-narancsos *szeginc* hozzávalói,
a tésztához:

12 dkg liszt,
12 dkg méz,
12 dkg puha vaj,
3 tojás,
1 csomag sütőpor

A töltelékhez:

20 dkg baracklekvár, (az enyém elég sötét, nem annyira látszik)
1 narancs reszelt héja,
10-12 dkg puha vaj vagy margarin,
8 dkg porcukor,
ízlés szerint citromlé (én ezt elhagytam)
a mázhoz:
12 dkg ét csoki (nálam fele tej)
2 evőkanál olaj



A tésztához a mézet, a vajat és a tojásokat alaposan összekeverjük, majd a sütőporos lisztet is hozzáadjuk. Vajazott, lisztezett formába töltjük. 160 fokban kb. 20 perc alatt készre sütjük.

A kihűlt sütit hosszában 4 vékony lapba vágjuk. Az alsó lapot megkenjük a lekvár és a narancshéj felével. Középre a vajjal, porcukorral, narancshéjjal, esetleg narancslével alaposan kikevert krémet tesszük. Ráadjuk a harmadik tésztát, s a maradék lekvárral megkenjük. Befedjük az utolsóval, s a gőz felett az olajjal megolvastott csokival bevonjuk.

Szerintem finom, a narancstól kissé pikáns ízű sütit kapunk.

<http://andi-cuki.blogspot.com>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló