



Gasztobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XIII. Sablés au citron

2009 december 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkezők!

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Sablés au citron (Citromos keksz):

Alap tészta (kb. 50 darabhoz):

3 db M-es tojás fehérjéje

30 dkg liszt

25 dkg vaj

15 dkg porcukor (a szárított citromhéjhoz használt cukrot zúztam meg mozsárban)

1 csipet só

Ízesítés:

5-6 dkg szárított citrushéj apróra zúzva a mozsárban

2 ml citrom kivonat/aroma



Késes aprítóban gyors fordulatszámom a vaját a tojásfehérjével és a porcukorral kihabosítom, bele a citrus törmelék és a kivonat. Pár pillanat alatt átkeverem, majd bele adagolom a szitált lisztet. Krémes masszává keverem, és dupla Folpackra terítem. Megformázom a rudat, szorosra tekerem a fóliát, és egy éjszakára a h?t?be teszem. A s?t?t el?melegítem 180 C-ra. Kiveszem a rudat a h?t?b?l, vágok bel?le egy akkora darabot amit felvágok sütni, a többit vissza a hidegre. Felvágom egy centi széles korongokra, s?t?papírra teszem, és szép pirosra s?t?m (ez kb. 14-16 perc).

Rácson hagyom kih?lni.

Jó étvágyat hozzá!



Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló

