Gasztrobloggerekkel- Adventt?l, Karácsonyig XXVII.Töltött kürt?skalács

2009 december 21. 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.

Így készül:

Kelt tésztát készítek. Ha megkelt, akkor nem túl vékonyra elnyújtom, körülbelül egy centi vékony csíkokra vágom és a tisztára törölt, zsírozott kukoricakóróra tekerem. Vigyázni kell, hogy a tekerés ne legyen túl szoros, és a tésztacsíkok széle egymáshoz érjen. A feltekert kalács tetejét felvert egész tojással megkenem, és cukros dióba forgatom. (A diót nem darálom, csak késsel durvára vágom.) Zsírozott tepsibe teszem. Egyenletes t?zön pirosra sütöm. (180-200 fokos g?zös süt?ben). Ha megsült, akkor még melegen a kukoricaszárat óvatosan kihúzom a kalácsból.

Kelt tészta:

fél kg liszt
6 dkg zsír, vaj, vagy margarin (legjobb a zsír - de csak a házi!)
csipet só
5dkg cukor
2 tojás sárgája
fél csomag éleszt?
3 dl tej

Az éleszt?t egy csipet cukorral kb 1 dl langyos tejben felfuttatom. Fontos, hogy a tej langyos legyen, ne forró! A cukor "érje" az éleszt?t! Én el?bb az éleszt?t morzsolom a meglangyosított tejbe. Míg az éleszt? felfut, addig a lisztet elmorzsolom a zsírral, a megmaradt langyos tejben feloldom a cukrot és a sót.
A liszt közepébe vájt lyukba öntöm a cukros-sós tejet, a megfuttatott éleszt?t, ide ütöm a tojások sárgáját, és lágy tésztát gyúrok. Letakarva langyos helyen fél órát kelesztem.

Töltelék:

(Horváth Ilona féle vaníliakrém)

5 tojás
6 dl tej
10 dkg liszt
15 dkg cukor
fél rúd vanília vagy egy csomag vaníliás cukor

A tojások fehérjét g?z fölött a cukor felével, két harmadával keményre verjük, majd félre tesszük. A tojások sárgáját a megmaradt cukorral és a liszttel csomómentesre keverjük, majd lassan hozzáadjuk a hideg tejet és lassú t?zön nagyon s?r?re f?zzük. (Ilona ugyan felforralja a tejet, és úgy adja a tojássárgájához, de én így szoktam.) Fontos, hogy olyan s?r? masszát kapjunk, amiben szó szerint megáll a kanál! Szerintem ezt a m?veletet a legcélszer?bb egy dupla fenek? tejforralóban végezni, így biztosan nem kozmál oda a krém. (Sajnos az én NDK tejforralóm tavaly kilyukadt. Azóta tudom csak, hogy milyen könnyebbség volt nekem ez az ötletes kis edény!) Ha a krém elég s?r?, akkor a t?zr?l levéve, hozzáadagoljuk apránként a tojáshabot. Célszer? átönteni a krémet hideg porcelán vagy h?álló üveg tálba.

Ha a krém kih?lt, akkor zacskóba kanalazzuk, a zacskó alján lyukat vágunk és a kürt?skalácsokba töltjük. Ha a kalácsok túl hosszúak, akkor nem ér bennük végig a krém. Ezért én töltés el?tt a nagyobb kalácsokat kettévágom. (?szintén bevallom, a töltés már a férjem dolga.)

Nagyon ritkán készítek bel?le egy adagot. Legtöbbször kétszeres mennyiséggel dolgozok.

Eredeti lel?hely:

http://www.receptek-zsannamanna.blogspot.com

Ajánló