



Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából I. - Ági szelet

2009 december 28. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Hozzávalók:

A tésztához:

- 50 dkg liszt
- 15 dkg cukor
- 15 dkg margarin
- 2 tojás sárgája
- 1 cs. sütőpor
- 1,5 dl hideg tej

A krémhez:

- 5 dl tej
- 4 púpos ek. liszt
- 8-10 dkg cukor (ízlés szerint)
- 12,5 dkg margarin
- 2 ek. kakaó
- fél citrom héja és leve

Tetejére:

- 20 dkg tortabevonó
- 2 ek olaj



A tészta hozzávalóit rugalmas, sima tésztává gyúrjuk, három részre osztjuk. Vékony lapokká nyújtjuk őket, s egy kb. 20x40 cm-es kikent tepsiben, előmelegített sütőben egyesével kisütjük, laponként cirka 20 perc alatt - sütőnk függvénye. Ügyesek és profik tepsi hátán is próbálkozhatnak, nekem kell a tepsi, mert három különféle alakú és nagyságú lapot sütnék :-). Figyelem, a lapok sülés után felettebb kemények, akár rajztáblának is használhatók, ne ijedjünk meg, a krém megpuhítja!

Míg a lapok sülnek, elkészítjük a krémet. 4 púpos ek. lisztet csomómentesre keverünk 5 dl tejjel, s folyamatosan kevergetve sűrű krémmé főzzük. Kihűtjük, majd belekeverjük a puha margarint és a cukrot. A krémet elfelezzük. Egyik felébe beleszítaljuk a kakaóport, a másikhoz hozzáreszeljük a fél citrom héját és belefacsarjuk a levét. Ha a tésztalapok is kihűltek, összeállítjuk-megtöltjük a süteményt. A legrendább lapot tesszük alulra, megkenjük a kakaós krémmel, befedjük tésztalappal, melyet megkenünk a citromos krémmel, végül a legszebb tésztalap kerüljön felülre.

A tortabevonót 2 ek. olajjal gőz fölött/mikróban megolvasztjuk, a sütemény tetejére öntjük, elsimítjuk, s egy éjszakára beköltöztetjük a hűtőbe.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



Ajánló