



Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából VII. Diós-mákos zserbó

2010 január 05. 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.

Nekem a sima zserbó túl tömény, ez a verzió viszont kicsit más, nagyon tetszik. Az elkészítés is egyszer?, kezd? háziasszonyok is elkezdhetik J

Hozzávalók:

A tésztához:

- 60 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 20 dkg cukor
- 2 tojás
- 1 csomag süt?por
- csipet só
- annyi tejf?l, amennyit felvesz (kb. 2 ev?kanál)

A töltelékhez:

- 20 dkg darált mák
- 20 dkg darált dió
- 1 üveg baracklekvár (lehet szilva is)
- 1,5 dl víz
- 20 dkg cukor

A mázhoz:

- 8 ev?kanál cukrozott kakaópor
- 1 dl víz
- 5 dkg vaj (nem margarin!)



A hozzávalók bonyolult receptet sejtetnek, de ne tessék bedőlni, pofon egyszer a dolog :) A tésztát gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, elég kemény, de jól gyúrható tésztát kell kapnunk, ehhez igazítsuk a tejfől mennyiségét. A tészta mehet a hűtőbe pihenni egy kicsit, kb fél órát. A töltelékhez 20 dkg cukrot felfőzünk a vízben, majd felezzük és leforrázzuk vele a mákot és a diót. Jól átkeverjük, hogy mindenhol átnedvesedjenek. Jöhet az összeállítás: a tésztát 5 egyenlő részre vágjuk, kinyújtjuk a tepsinagyságának megfelelően. Jöhet a rétegezés. A tésztát úgy a legkönnyebb áttemelni, ha lazán feltekerjük a sodrófára, a tepsiben pedig letekerjük. Tészta, megszurkáljuk, rákenjük a lekvár negyedét, dió, tészta, szurkálás, lekvár, mák, tészta, szurkálás, lekvár, dió, tészta, szurkálás, lekvár, mák, tészta, szurkálás. 160 fokos sütő, kb. 40-45 perc. Ha kihűlt, lehet rátenni a mázat. A mázhoz a kakaót felfőzzük a vízben, amíg el nem kezd bugyborékolni, kb 5 percig kell főzni. Levevük a tejszínt, belekeverjük a vaját, majd a sütemény tetejére simítjuk. A máz dermedése után lehet is szeletelni. Ne vágjunk túl nagy szeleteket, mert elég laktató. Jó étvágyat és boldog, békés Ünnepeket!

Mandy

<http://www.kellegyrecept.blogspot.com>

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló