

Húsvétra: Pastizzi

2011 március 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Népszer? snack Máltáról. Leveles tésztából készített, rombusz vagy kagyló alakú, általában ricottával, vagy enyhén f?szeres borsós töltelékkel. Tökéletes vendégváró vagy falatka (tapas).

Hozzávalók 15 db-hoz:

- 50 dkg fagyasztott leveles tészta
- 3-4 ek puha vaj/margarin
- liszt a nyújtásához

Töltelékhez:

- 25 dkg ricotta/ túró
- 10 dkg natúr krémsajt

El?z? nap a tésztát kivesszük a fagyasztóból, és a h?t?ben hagyjuk szépen kiengedni, (kb. 12 óra kell hozzá). Keverjük ki a túrót is a krémsajttal. Készíthetjük sósra és édesre is. Ha gyerekeknek készítjük, akkor legyen édes, sörkorcsolyának pedig sós. Dúsíthatjuk 1-2 ek juhtúróval vagy márványsajttal.

Tészta készítése:

A felengedett tésztát nyújtsuk vékonyra, egy hosszú csíknak. Kenjük meg a tetejét puha zsiradékkal, és kezdjük el jó szorosan feltekerni, úgy hogy közben széthúzkodjuk, hogy minél szélesebb legyen a tekercs.



Jó szorosra tekerve, vágjuk 4-5 centis darabokra, majd azt lapítsuk ki a tenyerünkkel, úgy hogy a tekercs lapuljon el. Ezt határozott mozdulatokkal nyújtsuk ki a tenyerünkbe, ebbe egy kanállal tegyük a tölteléket, majd zárjuk össze. Így lesz a kagyló alak.

El?melegített süt?ben, magas, legalább 200 C-os h?fokon süssük szép pirosra.

Tipp&trükk: sima mirelit tészta volt, 50 dkg-os, de nem nyújtott volt, hanem az a vastag lap. Arra kell figyelni, hogy mindig a hosszára kell nyújtani, és el?re. Akkorára nyújtottam ki, hogy nem fért fel a nyújtó lapra. A végeredmény hasonló lesz, mint az eredeti, hiszen csak több rétegünk lesz így. A leveles tésztát lehet nyújtani (s?t, kell is) csak

hajtani nem kell már.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló