

Cseresznyés, ricottás kelt tekercs

2011 július 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Cseresznye/meggy, vanília, friss ricotta túró/sajt és egy könny? kelt tészta. Egy pohár tejjel kit?n? uzsonna!

Hozzávalók:

Tészta:

8 dkg vaj

4 tk cukor

1 tk só

350 ml tej (1,5%-os)

3 dkg friss éleszt?

10 dkg rétesliszt

68 dkg sima liszt

Töltelék:

3-4 marék cseresznye

2 tk vaníliás cukor vagy vanília kivonat/aroma

10 dkg puha vaj

25 dkg ricotta

6 ek cukor + 2 ek a szóráshoz

2-3 ek búzadara

pár csepp citromlé

2 ek tej a kenéshez



Összekészítjük a tésztát, és szép simára dagasztjuk, közben a cseresznyét kimagozzuk.

A tésztát meleg helyen hagyjuk kelni, a gyümölcsöt megszórjuk a vaníliás cukorral, és félretesszük.

A túrót a vajjal és a cukorral habosra keverjük, és egy kis citromlével ízesítjük, a h?t?be hagyjuk pihenni.

A megkelt tésztát átdolgozzuk és kinyújtjuk.

Megkenjük a vajas-túrós kencével, ha nagyon folyós a massza, akkor jöhet a búzadara szórás.

A cseresznye levét leöntjük, a gyümölcsöt eloszlatjuk a tésztán, ha kell, itt is megszórhatjuk a búzadarával, és a két kanál cukorral.

Ügyesen feltekerjük, mint a beiglit, és ha túl hosszú lett, akkor eligazgatjuk a tepsiben, és kelesztjük újabb 35-40 percet.

Kelesztés után megkenjük a tejjel, és egy kicsit beirdaljuk, és betesszük a süt?be.

160-170 C°-on 35 percet sütjük, de az els? 10 perc után letakarjuk, mert könnyen megég a teteje.

Langyosra h?lve vágjuk csak fel!

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

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



Ajánló