



Körtés-csokis koszorú

2011 november 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Régmúlt id?kre emlékeztet? ízek. Talán a nagymamák ilyen ettek a habos kakaó mellé a cukrászdákban. Békebeli íz és állag, de csak min?ségi anyagokból.

Ne sajnáljuk a pénzt a jó min?ségi vajra, margarinnal neki se kezdjünk, mert szétesik a tészta. A vaj legyen magas

zsírtartalmú, 80% feletti. Ne feledjük az egyik alaptant a sütés tudományából:

Ahol a recept margarint ír, oda használhatunk nyugodtan vaját, de ahol vaj kell, ott sose használjunk margarint!! A receptben található mennyiségből egy 25 cm-es torta formát tudunk megtölteni. Állítólag csak frissen finom, másnap már egy kicsit száraz.

Másnap?:-)

Hozzávalók:

- 12 dkg vaj
- 45 dkg liszt
- 8 dkg porcukor
- 2 egész tojás
- 1,5 dl tej
- 1 csapott teáskanál sütőpor/szódabikarbóna



Töltelék:

- 15 dkg körte(befőtt)
- 10 dkg csokoládé lencse, vagy durvára vágott táblás

Kenéshez, dekoráláshoz:

- kevés tej
- porcukor
- olvasztott csokoládé

Az anyagokból a késes aprítóban lágy tésztát gyúrunk, majd lefóliázva a hűtőbe tesszük pár percre. A sütet előmelegítjük 200 C-ra.

A körte(befőttet) alaposan lecsepegtetjük, és apró kockákra vágjuk. Ha táblás csokit használunk azt is vágjuk össze, hasonló méretre.

Gyengén lisztezett nyújtólapon téglalap formára nyújtjuk, a hosszanti oldala legyen kb. 25 cm. A körte kockákat és a csokoládét elrendezzük rajta, majd szorosan feltekerjük. Vágjuk fel 12 egyforma szeletre, és egy sütpapírral bélelt formába rendezzük, koszorú alakban. Kenjük le egy kis tejjel.

Tegyük az előmelegített sütőbe, a hőfokot vegyük vissza 180 C-ra, és süssük 30-35 perc alatt szép aranyárgára. Ha megsült, még forrón szórjuk meg porcukorral, és hagyjuk a formában pihenni 15-20 percet. A dekoráláshoz olvasszunk egy kis csokoládét, és azzal csíkozunk meg.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló

