



Magyar konyha - Fekete báránnyel?

2014 június 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Gyerekkorom nyalánkságainak legkedveltebbje a szederhab volt. A szüleink a Balaton mellé küldtek egy ismerős családhoz nyaralni, és kikerülve a megszokott cukrászdai környezetből nagyon hiányzott az édesség.

A vasúti töltés mellett rengeteg vad szeder volt, aminek a szedése kínzóan kellemetlen munka. De a hatvanas években nem lehetett Túró Rudit kapni, úgyhogy vállaltuk az összeszurkált kezeket, lábakat, a lila foltokat,

szakadásokat a ruhán, és a szidást, ami a szederszedés után járt. Kikönyörögtünk három tojásfehérjét, cukorral habbá vertünk, beleszórtuk a szedret, és pompás csemege volt. A szeder er?teljes, enyhén savanykás ízvilága jól illik sokféle süteményhez, tejszínhabos-zselatinos tortákhoz, palacsintához. A rózsafélék családjába tartozó szeder az egész világon elterjedt. Fogyasztását a görögök köszvény ellen javallották. Mélykék színe magas antociántartalmáról árulkodik. Az antocián gyulladásgátló, érvéd? hatású, javítja az emlékez?képességet és szabályozza a vérnyomást. A szeder kimagasló A-, C- és E-vitamin-tartalmánál fogva er?síti a szervezet védekez? képességét. Az ásványi anyagok közül kiemelend? foszfor- és vastartalma.

CSOKOLÁDÉPISKÓTA (LISZTMENTES)

HOZZÁVALÓK:

- **14 dkg** 70%-os fekete csokoládé
- **12 dkg** porcukor
- **9 dkg** vaj
- **9 dkg** tojássárgája (4-5 db)
- **11 dkg** tojásfehérje (3 db)
- **5,5 dkg** kristálycukor

ELKÉSZÍTÉSE:

A vajat, az olvasztott csokoládét és a tojássárgáját elkeverjük a porcukorral. A tojásfehérjét felverjük a kristálycukorral. Összekeverjük a két anyagot. Papíron sütjük 10-12 percig 160 °C-on.



TEJCSOKOLÁDÉS KÁVÉMOUSSE

HOZZÁVALÓK:

- **11 dkg** tojássárgája (5-6 db)
- **20 dkg** 39%-os tejcsokoládé
- **38 dkg** felvert tejszínhab
- **1 dkg** zselatin
- **4 dkg** cukor

ELKÉSZÍTÉSE:

Három erős eszpresszót főzünk. A cukrot, a tojássárgáját a kávéval 85 °C-ig melegítjük. Hozzáadjuk a felolvasztott csokoládét és a zselatint. Ha visszahűt 30-35 °C-ra, hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.

**FEKETESZEDER-ZSELÉ****HOZZÁVALÓK:**

- **25 dkg** szederpüré
- **8 dkg** cukor
- **1 dkg** zselatin
- kis rum, kevés citromlé

ELKÉSZÍTÉSE:

A szedret botmixerrel elpürésítjük, hozzáadjuk a cukrot, a citromlevet és a rumot. A zselatint kis vízben feloldjuk, felfelemelegítjük és a gyümölcspüréhez keverjük. Lapostányérba öntjük, hűtőben megdermesztjük.



ÖSSZEÁLLÍTÁSA:

Csokoládét olvasztunk, és ostyapernyét forgatunk bele. Kiöntjük lapos edénybe, és mielőtt megdermed, pogácsaszaggatóval köröket szúrunk ki belőle. Kisebb átmérettel még kisebb köröket is készíthetünk a dekorációnak.



1. A csokoládépiskótát a forma aljára tesszük.
2. Kis szederlekvárral beleragasztjuk a ropogós csokilapot.
2. Ráöntjük a fele tejszokoládés kávémosse-t.
3. Szederzselé-lapocskát helyezünk a félig töltött formába.
4. Befedjük a maradék mousse-szal.

Egy éjszakára hűtőbe tesszük.

Előfizetési ügyfélszolgálat:

Lakatos Anita

Tel.: (1) **461-1447**E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen elő a Magyar Konyha Magazinra!](#)**Előfizetési díjaink 2014-ben:**Éves előfizetés: **4700 Ft**Féléves előfizetés: **2600 Ft****[Online előfizetés](#)****[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin előfizetést!](#)**<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló