



Locsoló- várók

ROKONSEREG, VENDÉGCUNAMI,
LOCSOLÓÁRADAT. PONTOSAN TUDJUK,
MEKKORA FELADAT MINDENKINEK CSAK
NÉHÁNY FINOM FALATTAL KEDVESKEDNI,
ÉS MEKKORA KIHÍVÁS EGYSZERRE SOKAT,
VÁLTOZATOSAT ÉS IZGALMASAT TÁLCÁRA
TENNI. AMI BIZTOS, HOGY JÓ HELYEN JÁRTOK.
NAGYSZERŰ ÖTLETEINK VANNAK IDÉN IS.

Szerző: Pinczel Orsi | Fotó: Jámber Zsófia

KAMILLAMOUSSE CSERESZNYÉVEL

I DB 20 CM-ES TORTAFORMÁHOZ VAGY

5 DB MONODESSZERTHEZ (4–6 FŐ)

A CSERESZNYERÉTEGHEZ:

20 dkg cseresznye, kimagozva
(vagy fagyasztott)

3 evőkanál méz

csipetnyi só

2 g lapzselatin

A TÉSZTÁHOZ:

3 tojás

7,5 dkg kristálycukor

7,5 dkg törökmogyoró-liszt
vagy darált török mogyoró

3,5 dkg rizsliszt

csipetnyi só

A KAMILLAMOUSSE-HOZ:

2 evőkanál szárított kamillavirág
vagy 2 kamillatea-filter

2 dl + 3 dl habtejszín

8 dkg barna cukor

2 tojássárgája

csipetnyi só

10 dkg szoba-hőmérsékletű mascarpone

6 g lapzselatin

1. A cseresznyét egy edényben a cukorral és a sóval felmelegítjük alacsony fokozaton, majd botmixerrel pürésítjük. A zselatint beáztatjuk 2 percre hideg vízbe, majd kinyomkodjuk, és belekeverjük a gyümölcspürébe. A tortaformánknál eggyel kisebb formát frissen tartó fóliával kibélelünk, beleöntjük a zselatinos pürét, és a fagyasztóba tesszük kb. 1 órára kidermedni, majd a hűtőbe rakjuk.

2. A tésztához a sütet előmelegítjük 170 °C-ra. A tojásokat szétválasztjuk, a száraz anyagokat pedig összemérjük egy tálban. A tojásfehérjéket a sóval és a cukorral keményebb habbá verjük, aztán



hozzáadjuk a tojássárgájakat is. Keverünk néhányat rajta, és jöhet a többi. A mogyorólisztet és a rizslisztet már óvatosan fogatjuk bele, hogy a hab ne törjön.

3. A tortaformánkba halmozzuk, egyenesre kenjük egy kenőkéssel vagy vajazókéssel, és a sütőbe toljuk kb. 15 percre. Túpróbával ellenőrizzük, és figyeljük a tésztát, nehogy kiszáradjon vagy megégjen.

4. A mousse-hoz a 2 dl tejszínt egy edénybe töltjük a kamillával. Lassan felmelegítjük, majd ha felforrt, letakarjuk fóliával, és 10 percig hagyjuk állni. Aztán leszűrjük, és újra rámelegítünk a már kamillaízű tejszínre. A tojássárgájakat habosra keverjük a barna cukorral és a sóval, majd ha visszaforrósodott a tejszín, lassan ráöntjük a tojássárgájás alapra. Folyamatosan kevergetjük. A tej-

színes-tojássárgájás mixet visszatesszük az edénybe, és pár perc alatt besűrűsítjük. 5. Átöntjük egy nagyobb műanyag tálba, és beáztatjuk a zselatint hideg vízbe. Ha megduzzadt, kicsavarjuk, és feloldjuk a még meleg tejszínes alapon. Belekantalazzuk a mascarponét, és felverjük a maradék 3 dl hideg tejszínt, majd óvatosan összeforgatjuk a kettőt.

6. Az összeállításhoz a tortakarikából kivágjuk a kész, kihűlt piskótát, a hűtőből kivesszük a cseresznyebetétet, és kicsomagoljuk. A karikába vágunk egy magasabb sütőpapírcsikot, akkorát, amekkora a forma, és kibéleljük vele. A tésztát alulra tesszük, és ráhalmozzuk a krém kétharmadát. Ebbe közvetlenül belenyomkodjuk óvatosan a cseresznyebetétet, és a maradék krémmel befedjük. A hűtőbe tesszük legalább 4 órára, hogy szépen összeálljon.



*A choux a franciák egyik
csodája. Egy picike fánk, amelyet
ropogós köntösbe bújtatnak.
Úgy tökéletes, ahogy van.*

ROPOGÓS CHOUX MELASZOS KRÉMMEL

20 DB-HOZ

A ROPOGÓS TÉSZTÁHOZ (CRAQUELIN):	csipetnyi só
6,5 dkg vaj	10 dkg liszt
8,5 dkg liszt	3 tojás
8 dkg barna cukor	A KRÉMHEZ:
csipetnyi só	4 dl tej
céklaapor (ha színeezni szeretnénk a tésztát)	2,5 dkg vaj
	3 tojássárga
	6 dkg cukor
AZ ÉGETETT TÉSZTÁHOZ:	2 dkg liszt
1,5 dl tej	2,5 dkg kukoricakeményítő
7 dkg vaj	1 kiskanál melasz
7 dkg cukor	

1. A ropogós kalap hozzávalóit egynemű tésztává gyúrjuk, majd két sütőpapír között kb. 0,5 cm vastagra nyújtjuk, és betesszük a mélyhűtőbe.
2. A sütőt előmelegítjük 180 fokra. Az égetett tésztához a tejet, a vajat, a sót és a cukrot egy edénybe öntjük, majd felforraljuk. Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a lisztet. Összedolgozzuk egy fakanállal, és visszatesszük a tűzre az egészet.
3. Addig „reszteljük”, amíg elválik az edény falától a maszsa. Utána mehetnek bele egyesével a tojások is, majd alaposan összekeverjük. Ezt már célszerű kézi habverővel végezni, hogy szép, krémes állagú égetett tésztát kapjunk.
4. A tésztát habzsákba töltjük, és sütőpapírra kb. 5 cm átmérőjű halmkokat nyomunk belőle, kellő távolságban egymástól. A legelsőnek begyúrt ropogósból a kinyomott tésztával megegyező nagyságú köröket szaggatunk – pogácsaszaggatóval vagy egy pici pohárral –, és az égetett tészták tetejére tesszük mindegyikből egyet.
5. A sütőbe tesszük, és kb. 30 perc alatt gyönyörűre sütjük. Ha készen vannak, kihűlés után az aljukon egy késsel vagy egy habcső vékonyabb végével pici lyukakat szúrunk, ahol majd a töltelékkel megtöltjük.
6. A krémhez a tejet feltesszük melegedni egy fazékban a vajjal és a sóval. A tojássárgáját fehéredésig verjük a cukorral, majd kikeverjük a liszttel és a keményítővel. Ha felforrt a tejes keverék, óvatosan ráöntjük a tojássárgájásra, miközben folyamatosan keverjük. Az egészet visszaöntjük az edénybe, majd forraljuk 1 percre. Ízesítjük a melasszal, végül kihűtjük.
7. Ha készen áll minden a befejezéshez, egy habzsák segítségével megtöltjük a süteményeket, majd tálaljuk.

CITROMKOCKA

18–20 DB 55 CM-ES KOCKÁHOZ

A KEKSZALAPHOZ:
20 dkg darált vajjas keksz
7,5 dkg olvasztott vaj
csipetnyi só

A KRÉMHEZ:
3 nagyobb kezeletlen héjú citrom reszelt héja és facsart leve
15 dkg kristálycukor
4 tojás + 1 tojássárgája
csipetnyi só
7,5 dkg tejszín
1 csapott evőkanál keményítő
7,5 dkg tejföl

A DÍSZÍTÉSHEZ:
5 dkg kókuszcsipsz

1. A darált vajjas kekszet összeforgatjuk egy tálban az olvasztott vajjal és a sóval. Kibélelünk egy kisebb méretű tepsit – 20x30 cm-es – sütőpapírral, és egyenletesen belenyomkodjuk a morzsát, majd betesszük a hűtőbe pihenni.
2. A krémhez egy nagyobb, magas falú edénybe vizet engedünk, és feltesszük melegedni. Egy fém keverőtálban, amelynek az alja illeszkedik az edényhez, kikeverjük kézi habverővel a citromokat, a cukrot, a tojást, a sót, a tejszínt és a keményítőt. Amikor gyöngyözni kezd a víz, rátesszük a tálat, és folyamatos keverés mellett vízgőz fölött pudingsűrűségűre főzzük. Ha érezzük, hogy kezd besűrűsödni, levesszük a melegről, és egy szitán átöntjük egy műanyag tálba. Hozzáadjuk a tejfölt, és a hűtőből kivett, megdermedt aljra öntjük az egészet.
3. 120 fokra előmelegített sütőben sütjük lassan, türelemmel, hogy ne ugorjon össze benne a tojás. 20–25 percig hőkezeljük, de folyamatosan figyelemmel kísérjük, hogy ne legyen baj. Ha megmozgatva a tepsit kocsonyás állaga van, lekapcsoljuk a sütőt, és hagyjuk benne kihűlni.
4. Pár óra múlva a széleit levágjuk, meleg vizes késsel felszeleteljük a süteményt, és száraz serpenyőben pillanatok alatt megpirított kókuszcsipszszel dekoráljuk.

KRÉMSAJTOS VAJAS KEKSZ VANÍLIÁVAL

KB. 20 DB-HOZ

12 dkg puha vaj
12 dkg szoba-hőmérsékletű natúr krémsajt
15 dkg kristálycukor
¼ teáskanál só
1 vaníliarúd kikapart magjai
1 kezeletlen héjú citrom reszelt héja
1 tojás
1 teáskanál sütőpor
25 dkg liszt
porcukor a hintéshez

1. A vaját és a krémsajtot kihabosítjuk konyhai robotgéppel. Hozzáadagoljuk a cukrot, a sót, és tovább verjük. Ha szépen kifehéredett az egész, beleütjük a tojást, belekaparjuk a vaníliarúd magjait, a citrom héját, és kikeverjük. 1 perc után leállítjuk a gépet.
2. A sütőporral összeszitált lisztet már kézzel dolgozzuk el benne, hogy ne keverjük túl a masszát. Picit pihentetjük a hűtőben, addig a sütőt előmelegítjük 190 fokra.
3. Sütőpapírral bélelt tepsire, kellő távolságban lefektetjük a diónyi nagyságúra gyúrt golyókat. Enyhén lenyomogatjuk a tetejüket, de nem túlságosan, mert így fognak megfelelően felpuffadni. 9–11 percet sütjük, majd a tepsiről lehúзва kihűtjük őket, és porcukrozzuk.

*Pont olyan,
mint egy piskótafelhő,
amely ropog is,
meg nem is.*

PIRÍTOTTFEHÉRCSOKOLÁDÉ-KRÉM MANGÓVAL ÉS QUINOÁVAL

4 ADAG

A QUINOÁHOZ:

5 dkg quinoa
1 dl víz
csipetnyi só
A KRÉMHEZ:
20 dkg fehér csokoládé
2 dl + 3 dl habtejszín
2 nagy csipet só
4 lapzselatin

A MANGÓPÜRÉHEZ:

20 dkg mangó,
pürésítve
1 cm friss gyömbér,
lereszelve
csipetnyi só
1 evőkanál méz,
ha a mangó nem elég
friss és édes

1. A quinoát egy kisebb fazékban kevés olajon lepirítjuk, majd felöntjük a vízzel, hozzáadjuk a sót, és lefedve 10–15 percig főzzük. Utána hagyjuk, hogy magába szívja az összes folyadékot.
2. A mangót megpucoljuk, majd pürésítjük. Ízesítjük a többi hozzávalóval, és a hűtőbe tesszük.
3. A fehér csokit felaprítjuk, és egy teflonserpenyőben óvatosan, folyamatosan kevergetve grízre pirítjuk. Amikor kellemes karamelles színt kap, és éppen azt hinnénk, hogy elrontottuk, na akkor lesz jó. Átöntjük egy műanyag tálba.
4. A 2 dl tejszínt egy edényben felmelegítjük a sóval. Közben hideg vízbe áztatjuk a zselatinlapokat. Ha a tejszín forró, lehúzzuk a tűzről, és belekeverjük a kicsavart zselatint. Ha teljesen elolvadt benne, óvatosan ráöntjük a csokira, és kézi habverővel simára keverjük. Kézzel hűtjük, közben a hideg 3 dl tejszínt habbá verjük. Ha az alapkrém kihűlt, több részletben beleforgatjuk a tejszínhabot, végül a quinoát is.
5. Poharakban szétosztjuk a habot, majd rákanalazunk a gyümölcspüréből is.

ÁFONYÁS-RICOTTÁS MINIGALETTE

6 DB PICI GALETTE-HEZ

A TÉSztÁHOZ:

20 dkg liszt
5 dkg teljes kiőrlésű liszt
10 dkg vaj
4 dkg cukor
1 tojássárgája
10 dkg krémsajt
csipetnyi só
2–3 evőkanál hideg víz (elhagyható)

A TÖLTÉLEKHEZ:

40 dkg fagyasztott áfonya
(ha van friss, még jobb)
csipetnyi só
4 dkg barna cukor
2 dkg keményítő
25 dkg ricotta

1. A tészta hozzávalóit gyors mozdulatokkal – a legjobb, ha géppel – összegyúrjuk, és frissen tartó fóliába csomagoljuk. A hűtőbe tesszük legalább 1 órára, hogy összeálljon, és könnyebb legyen vele dolgozni. De hagyhatjuk egy egész éjszakát is pihenni.
2. A töltelékhez az áfonyát összeforgatjuk a cukorral, a sóval és a keményítővel, majd odakészítjük a ricottát is.
3. A tésztát szétosztjuk 6 adagra, és enyhén lisztezett felületen egyenként korong alakúra nyújtjuk. A ricottát szétosztjuk a 6 tésztakorong közepén, és rájuk púpozzuk az áfonyát is. A tészták szélét ráhajtogatjuk a közepükre, és sütőpapírral bélelt tepsire rendezzük őket.
4. 175 fokra előmelegített sütőben sütjük készre 20–25 perc alatt.



Krémsajtos vajás
keksz vaníliával

TIPP

Sütés előtt
beleforgathatjuk
egyenként
porcukorba a
kekszeket.



Pirított fehérsokoládé-krém
mangóval és quinoával



Áfonyás-ricottás
minigalette