



PINCZEL ORSI
cukrász

Orsi rajong a desszertekért, különösen a francia édességekért. Számára a cukrászat nem pusztán munka, hanem hivatás, sőt, szenvedély, az önkifejezés egy formája. A hagyományos desszerteket is szereti, de mindig újragondolja a jól ismert ízeket, hogy még több élményt nyújtson azoknak, akik megkóstolják az elkészült remekeket.

Angolkrémet mindenbe!

Ez a vaníliás alapkrém a cukrászat egyik legsokoldalúbban felhasználható alapanyaga. Most egy tartot és a kevert süteményt tettünk vele teljessé.

Angol krém - alaprecept

HOZZÁVALÓK (2-4 személyre):

- 250 ml teljes tej (3,5%-os)
- 1 csipet só
- 1 db vaníliarúd
- 5 db nagy tojássárgája
- 80 g kristálycukor

Forrósítsuk fel a tejet egy lábasban a sóval és a felhasított vaníliarúd kikapart magjaival együtt. Közben a tojássárgáját habosítsuk ki a cukorral. A meleg tejből apránként csorgassunk egy keveset a cukros tojássárgájához, és amikor már langyos (tehát a hőkiegyenlítés megtör-

tént), öntsük vissza az egészet a lábasba, és óvatosan kevergetve, alacsony lángon főzzük sűrűre. A hőmérséklete ne legyen több 82 foknál (cukorhőmérővel ellenőrizhetjük), különben a sárgája kicsapódik. Érdeemes vízgőz felett dolgozni, akkor biztos, hogy nem főzzük túl. Ha kész, azonnal szűrjük át egy szitán egy műanyag edénybe, amit állítsunk hideg víz-fürdőbe. Így akadályozzuk meg, hogy a tojás tovább főjön a forró közegben. Hagyjuk kihűlni. Önmagában is remek, de süteményekbe is felhasználhatjuk.

Elkészítési idő: 20 perc

Kráttersütemény

HOZZÁVALÓK (4 személyre):

- 5 db tojás
- só
- 180 g kristálycukor
- 100 ml tej
- 100 ml olívaolaj
- 200 g liszt
- ½ tasak sütőpor
- 35 g cukrozatlan kakaópor
- vaj a formához
- 2 ek porcukor + a tepsizhez
- 1 adag angol krém (lásd az alapreceptet)
- 300 ml tejföl

- 1 A tojásokat válasszuk szét. A fehérjét verjük fel kemény habbá egy csipet sóval. A tojássárgáját keverjük el a kristálycukorral, majd apránként adjuk hozzá a tejet és az olajat.

- 2 A lisztet keverjük össze a sütőporral és a kakaóporral. Keverjük a cukros tojássárgájához a fehérjehabot, majd forgassuk bele a lisztes keveréket. Simítsuk a masszát kivajazott, porcukorral beszórt tepsibe. Vizes kanállal kanalazzunk a tésztába a kihűlt angol krémből. Süssük meg 180 fokra előmelegített sütőben 25-35 perc alatt.

- 3 Közben keverjük simára a tejfölt a 2 ek porcukorral, és amikor már majdnem jó a sütemény, vegyük ki, kenjük meg vele, és toljuk vissza 2-3 percre. Langyosan vagy hidegen, felszeletelve tálaljuk.

Elkészítési idő: 50 perc

Tipp

Ha maradna az angol krémből, kínálja a kráttersütemény mellé!

Vaníliás tart

HOZZÁVALÓK

(5 nagyobb vagy 10 kisebb tarthoz):

A tésztához:

- 150 g liszt + a nyújtáshoz
- 50 g mandulaliszt
- 100 g hideg vaj
- 50 g porcukor
- só
- 1 db biocitrom lereszelt héja

A töltelékhez:

- 250 ml teljes tej (3,5%)
- 1 csipet só
- 1 rúd vanília
- 5 db nagy tojássárgája
- 80 g kristálycukor
- 8 g zselatinpor
- 300 ml hideg habtejszín
- 4-5 ek savanykás baracklekvár
- gyümölcsök a tálaláshoz

- 1 A tészta hozzávalóit 2 ek jéghideg vízzel együtt gyors mozdulatokkal gyúrjuk össze, majd csomagoljuk folpakba, és tegyük be a fagyasztóba legalább 30 percre.

- 2 A krémhez készítsünk angol krémet a hozzávalókból az alaprecept alapján, annyi különbséggel, hogy a zselatint duzzasszuk meg egy kevés hideg vízben, és keverjük a meleg krémbe, majd a krém tetejére tegyünk folpakt, hogy hűtés közben ne bőrösödjön meg.

- 3 Közben verjük kemény habbá a tejszínt, és óvatosan forgassuk a kihűlt angol krémhez. Töltsük sima csöves habzsákba, és felhasználásig tegyük be a hűtőbe.

- 4 Enyhén lisztezett felületen nyújtuk ki a tésztát 4-5 mm vastagra, és szaggassunk belőle akkora köröket, hogy kibélelhessük velük a tartformákat. A formák szélén túllógó felesleget egy késsel vágjuk le. Tegyük őket fagyasztóba 20-30 percre. Melegítsük elő a sütőt 200 fokra, majd toljuk be a fagyasztóból kivett tartokat, és süssük aranybarnára pár perc alatt. Még melegen vegyük ki a formából a tésztát, és hagyjuk teljesen kihűlni.

- 5 Kenjük meg a tartok belsejét lekvárral, töltsük meg őket a vaníliakrémes habbal, és díszítsük például lekvárral, gyümölcssel, morzsával, darált dióval vagy fűszerekkel.

Elkészítés: 60 perc + hűtés