

Marcipánkrém mézeskalács ágyon

Hozzávalók:



- 30 dkg mézeskalács vagy mézespusedli
- 1 dl tej
- 20 dkg marcipánmassza
- 25 dkg mascarpone
- 4 dl hideg tejszín
- 5 dkg porcukor
- reszelt narancshéj

Elkészítés: A mézespusedlit apró darabokra szaggatom, leöntöm a tejjel. 10 percet állni hagyom, hogy felszívja a tejet. A tejszint kemény habbá verem, a marcipánmasszát – hogy könnyebben eldolgozható legyen – egy nagy lyukű reszelőn lereszelem. A mascarpone-t cukorral, reszelt narancshéjjal és a marcipánnal kikeverem, majd óvatosan hozzáforgatom a tejszínhabot. Üvegpoharak aljába kanalazok a pusedliből, rá pedig kétszer annyi krémet halmozok. A tetejét csokirolnival vagy reszelt csokival díszítem. Tálalás előtt legalább 2 órát a hűtőben állni hagyom.

Sajtos pogácsa

Hozzávalók:



- 40 dkg liszt
- 20 dkg sajt (ebből 10 dkg majd a tetejére fog kerülni)
- 2 tojássárgája
- 1 tejföl
- pici só
- 1 kocka margarin
- 2-3 dkg élesztő
- pici tej

Elkészítés: A lisztet, a 10 dkg sajtot, a tojássárgáját, a tejfölt és a sót összegyúrjuk. Az élesztőt a tejben felfuttatjuk, majd az egészet összegyúrjuk. Pihentetjük. 2-3-szor összehajtogatjuk, majd 2 ujjnyi vastagságúra sodorjuk, és szaggatjuk. Tetejére szórjuk a maradék sajtot, és sütjük.

Madártej szelet

Hozzávalók:



a habhoz:

- 6 tojásfehérje
- 6 evőkanál porcukor

a tésztához:

- 6 evőkanál liszt
- egy sütőport
- egy csipet só

a krémhez:

- 6 tojássárgáját
- 4 evőkanál cukrot
- 2 cs.vanília puding
- 4 dl tej
- 25 dkg margarint
- 15 dkg porcukor

a tetejére:

- 4 dl tejszín

Elkészítés:

hab: a hozzávalókat összekeverjük, és kemény habbá verjük.

tészta: a lisztben elkeverjük a sütőport, majd csipetnyi sót teszünk hozzá. Ezt összekeverjük a habbal, és megsütjük.

krém: a tojássárgáját, a cukrot, a pudingot és a tejet elkeverjük, sűrűre főzzük, majd kihűtjük. A margarint és a porcukrot alaposan kikeverjük, majd a kihűlt krémhez adjuk, majd pedig a tésztára simítjuk.

teteje: a tejszínből kemény habot verünk.

Somlói galuska



Hozzávalók:

- 2 tortalap (helyette piskótatésztát is süthetünk)
- ½ dl rum
- 1 l tej
- 10 dkg mazsola
- 10 dkg dió
- tejszínhab

a csokoládémázhoz:

- 15 dkg kakaó
- 10 dkg porcukor
- 2 dl víz

Elkészítés: A tortalapokat kockára vágjuk, majd megöntözzük a rummal ízesített tejjel, és 1-2 óra hosszat állni hagyjuk, hogy jól megszívja magát. A tésztát lecsöpögtetjük, óvatosan összekeverjük a mazsolával és a durvára darált dióval. Tányérra vagy üveg poharakba helyezzük. A kakaóból, a porcukorból és a vízből csokimázt forralunk, és ezt ráöntjük a tésztára. Kihülés után tejszínhabbal vonjuk be, és még erre is csurgathatunk a csokimázból.

Kuglóf



Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 10 dkg porcukor
- 10 db zaherin
- 2 zacskó vaníliás cukor
- 6 dkg maragrin
- 4 dkg élesztő
- 4 tojássárgája
- 1 egész tojás
- citrom héja és leve
- egy csipet só

Elkészítés: A hozzávalókat összegyúrjuk, és kuglófsütőben kisütjük (a hozzávalók két darab kuglófhoz elegendőek)

Tútós muffin



Hozzávalók:

- 15 dkg túró
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 evőkanál tej
- 20 dkg liszt
- 1 csomag csokoládé ízű pudingpor
- 2,5 teáskanál sütőpor
- fél teáskanál szódabikarbóna
- 1 tojás
- 14 dkg porcukor
- 0,8 dl olaj
- 2,8 dl tejföl
- 15 dkg csokoládétörmelék
- vaj a formához

Elkészítés: A sütőt 180 fokra (légkeverésesnél 160 fokra) melegítjük. Kivajazzuk, kilisztezzük a muffinsütőt. A túrókat elkeverjük a vaníliás cukorral és a tejjel. A lisztet alaposan összekeverjük a csokoládés pudingporral, a sütőporral és a szódabikarbónával. A tojást felverjük, elkeverjük a cukorral, az olajjal és a tejjel. Hozzáadjuk a lisztes keveréket, és lazán belekeverjük. A csokoládétörmeléket elosztjuk a mélyedésekben. Beletöltjük a tészta felét. Rátesszünk 1-1 teáskanál túrókrémet, és rátöltjük a maradék tésztát. A sütőben 20-25 percig sütjük. 5 percig pihentetjük a tepsiben, kiszedjük, és megfordítva hűlni hagyjuk.

Dióskifli



Hozzávalók:

- 36 dkg finomliszt
- 20 dkg vaj
- 12 evőkanál porcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 12 evőkanál dió darálva
- 2 tojássárgája

Elkészítés: A hozzávalókat mind összegyúrjuk, majd kicsi kifliket formázunk belőlük. Amikor még meleg a sütőből kivéve, vaníliás cukorba fogatjuk bele.

Túrótorta

Hozzávalók:



a tésztához:

- 3 tojás
- 3 evőkanál porcukor
- 3 evőkanál finomliszt

a töltelékhez:

- 3 dl víz
- 2 csomag zselatin
- 1/2 kg túró
- 15 dkg porcukor
- 3 dl tej
- 3 csomag tejszínhabpor
- gyümölcs (tetszés szerint)

Elkészítés:

piskótatésztá: A 3 tojásfehérjét felferjük, hozzáadjuk a porcukrot, tovább keverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját és végül pedig a lisztet (piskótatésztát készítünk), majd szép aranybarnára sütjük.

töltelék: A vízben felforraljuk a zselatint, a túrókat összekeverjük külön tálban a cukorral. Egy másik edényben a forralt tejben elkeverjük a tejszínhabport. Ezeket végül mind összekeverjük, és a kihűlt piskótatésztára öntjük (olyan edényben süssük a tésztát, amire aztán később ezt a töltelékes masszát rá tudjuk önteni). Tetejére gyümölcsöt szórunk (kedvünk szerint bár milyet, bármilyen formában, bármilyen méretben, tetszés szerint), majd az egészet hűtőbe tesszük, hogy jól megdermedjen. Amikor már teljesen megkeménykedett a töltelék, kivehetjük a tortát a formából, és tálalhatjuk.

Habos csiga



Hozzávalók:

- 40 dkg finomliszt
- 1 kocka margarin
- 4 tojássárgája
- 2 evőkanál porcukor
- 2 dkg élesztő
- tej
- 4 tojásfehérje
- 20 dkg porcukor
- kókuszreszelék

Elkészítés: A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, beletesszük a tojássárgáját és a 2evőkanál porcukrot. Az élesztőt felfuttatjuk a tejben. A kettőt összegyúrjuk. 4 részre vesszük, és téglalap alakúra sodorjuk. A tojásfehérjét a 20 dkg porcukorral gőz felett habbá verjük, majd rákenjük a tésztákra. Kókusszal bőségesen meghintjük, és összecsavarjuk. Ezt követően ízlés szerinti darabokra vágjuk, majd sütjük.

Sajtos tallér



Hozzávalók:

- ½ kg liszt
- 1 kocka margarin
- 20 dkg keménysajt
- 3 kávéskanál szarvassó
- 1 kávéskanál só
- 1 tojássárgája
- 1 tejföl

Elkészítés: A hozzávalókat összegyúrjuk, majd sajtos sütőben (lapos, nyeles) kisütjük.

Madártej



Hozzávalók:

- 1 l tej
- 4 tojás kettéválasztva
- 2 evőkanál porcukor
- 3 evőkanál cukor
- 2 vaníliás cukor

Elkészítése: A tejet takaréklángon tegyük fel egy lábosban főni. Közben a tojások fehérjét habverővel keményre felferjük, hozzákeverünk 2-3 evőkanál porcukrot, és 1 tasak vaníliás cukrot. Evőkanállal a tejbe a felvert tojásfehérjéből galuskákat szaggatunk, egyszerre 4-5-öt, hogy kényelmesen elférjenek, kb. 1 perc múlva megfordítjuk őket, majd következő 1 perc múlva szűrőkanállal félretesszük a megfőtt habfelhőket egy tálba, amit rögtön fedjünk le, hogy ne essenek össze. Azután a tejet félrehúzzhatjuk a tűzről. A tojássárgákhoz keverjük 3 evőkanál cukrot, egy vaníliás cukrot, majd a tejből tegyünk egy-két evőkanálnyi a tojássárgás keverékhez, azzal higítsuk, és úgy öntsük hozzá a tejhez kevergetve, hogy ne csomósodjon. Az edényt visszatesszük a tűzre és kislángon, folytonos kevergetés mellett addig keverjük, amíg sűrűsödni kezd. Forna nem szabad, mert a tojássárga összeugrik! Végül a habfelhőket öntsük a kész tejre, és lefedve hűtsük le. Hidegen fogyasztjuk.

Meggyes süti



Hozzávalók:

- 6 tojás
- 6 evőkanál víz
- 3 pohár (2dl) kristálycukor
- 3 pohár liszt
- 1 pohár olaj
- 1 sütőpor
- 80 dkg meggy

Elkészítés: 6 tojás fehérjét felverni kemény habbá. A tojássárgákat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a vizet, az olajat, majd a felvert fehérjét is. A sütőporos lisztet lassan hozzákeverjük a masszához. A kivajazott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük és a kimagozott meggyet rászórjuk a tetejére és előmelegített kb. 180 fokos sütőben szép rózsaszínre sütjük kb. 50 percig. Kihűtjük és porcukorral megszórva tálaljuk.

Beigli-Kalács

Hozzávalók:

Töltelék:



- 50dkg dió vagy mák
- 30dkg cukor
- 2,5dl tej
- 2dkg vaníliás cukor
- 2dkg citromhéj reszelék
- mazsola, őrölt fahéj, szegfűszeg
- cukrozott narancshéj ízlés szerint

Tészta:

- 1kg liszt
- 40dkg vaj (margarin)
- 10dk porcukor
- 2dkg élesztő
- csipet só
- 3dl tej
- 4db tojássárgája
- 1dkg vaníliás cukor
- 1dkg citromhéj reszelék

Elkészítés:

Tészta: Az átszitált lisztet és porcukrot, vaníliás cukrot és citromhéjat összegyúrjuk a zsiradékkal. Hozzáadjuk a tej felében csomómentesre kevert élesztőt és a maradék tejben oldott sót a tojássárgákkal. Alaposan kidolgozzuk a tésztát, de gyorsan, nehogy a zsiradék megolvadjon. Ezt a tésztamennyiséget 8 gömbölyű részre osztjuk és formázzuk, amit legalább félórára hűvös helyre teszünk pihenni.

Töltelék: Mézzel kiváltani a cukrot az adott súlyban, kitűnő alternatíva. Sokan pár deka reszelt almával teszik lazábbá a tölteléket. Az őrölt diót vagy mákot az összes járulékos ízesítőanyaggal összekeverjük. A tejet a cukorral és a mazsolával feltesszük főzni. Mikor felforr a tej, ráöntjük az imént előkészített dióra vagy mákra és jól összekeverjük, majd félretesszük kihűlni. (A fenti töltelék mennyiség, ha elkészítjük dióból és mákból is, 4-4 darab, kb. félkilós bejglire elegendő.)

Elkészítése: A tésztánkat 3-4 mm vastag téglalap alakúra (kb.: A/4 méret) nyújtjuk, lehetőleg liszt használata nélkül. A tölteléket egyenletesen rákenjük a kinyújtott tésztára, ügyelve arra, hogy a szélein 1-1 cm elmaradjon. A tészta rövidebb oldalainak szélét 1 cm szélességben behajtjuk a töltelékre, majd hosszanti oldalával párhuzamosan rúd alakúra felcsavarjuk. A bejglirudakat úgy helyezzük tepsibe, hogy a hajtás alulra kerüljön. A helyes kenési móddal adhatjuk meg a bejgli jól ismert márványos jellegét. Először simára kevert tojássárgájával kenjük le és langyos helyen érleljük. Amikor megszárad a felületén a sárgája a kelési folyamat miatt kis hajszáltrepedések keletkeznek. Ekkor a bejglit csak tojásfehérjével kenjük le és hűvös helyre tesszük, addig amíg felületük ismét megszárad. Sütés előtt szerencsés hurkapálcával megszurkálni, hogy a fölösleges gőz könnyebben eltávozhasson, ne repessze szét a rudakat. Közepesen erős, kb. 200C°-ra melegített sütőben sütjük úgy 40 percig. Gesztenyés bejglit is készíthetünk. 25 dkg gesztenyemasszát, 3 dkg porcukrot, 2 dl rumot és 3 dkg mazsolát összegyúrva, ugyanúgy járva el, mint az előzőeknél.

Kapuciner szelet

Hozzávalók:



A tésztához:

- 10 dkg Rama Sütőmargarin
- 4 evőkanál finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 6 evőkanál kristálycukor
- 6 db tojás

A tepszi kikenéséhez:

- 2 dkg Rama Sütőmargarin
- 1-2 evőkanál finomliszt

A krémhez:

- 25 dkg Rama Sütőmargarin
- 2 evőkanál keserű kakaópor
- 25 dkg porcukor
- 3 dl tej
- 1 csomag főzni való tejszínizű pudingpor

A bevonáshoz:

- 15 dkg tortabevonó csokoládé

Elkészítés: A tésztához a tojássárgáját a cukorral és az olvasztott margarinnal jól felhabosítjuk, a sütőporral összekevert lisztet hozzáadjuk, végül óvatos mozdulatokkal a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk. Margarinnal kikent, belisztezett kb. 25x30 centis tepsibe simítjuk és közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb.20 percig sütjük.

A krémhez a tejszínes pudingport a tejben - cukor nélkül - sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A puha margarint a cukorral kikeverjük, majd a hideg krémmel összekeverjük. A felét a piskótára kenjük. A másik felét a kakaóval sötétre színezzük, a világos krém tetejére kenjük. Egy kicsit dermedni hagyjuk, végül az egészet olvasztott csokoládéval, tortabevonóval vagy csokimázzal bevonjuk.

Vendégváró sütemény



Hozzávalók:

- 35 dkg liszt
- 1 vaj
- 37 dkg porcukor
- 6 dl tej
- 2 ek. kakaó
- 2 vanília
- 9 tojás
- fél cs. szalakkálé
- fél citrom leve

Elkészítés: 25 dkg lisztből, 5 dkg vajból, 5 dkg cukorból, 2 tojássárgájából, 1 ek. kakaóból, 1 dkg szalakkáléból, melyet előzőleg langyos tejben elkevertünk könnyen nyújtható tésztát készítünk. Két lapban kisütjük. 7 tojásból piskótát készítünk. 20 dkg vaját kikeverünk 20 dkg porcukorral, 2 vaníliával. Fél liter tejből, 1 vanília pudingporból krémet főzünk, melyet kihülésig keverünk, s ezután összedolgozzuk a vajjal. Az így kapott krémet megfelezzük, és megtöltjük a süteményt. Először egy barna tészta, krém, piskóta, krém, ismét a barna tészta, melyre rákenjük a 2 tojás fehérjéből, 12 dkg cukorból, fél citrom levéből gőz felet felvert kemény habot. Elsimítjuk, majd 1 ek. kakaóból, 1 ek. cukorból, 1 ek. vízből szirupot főzünk. A hab tetején szétszórtan elhintjük, végezetül a habot beszeleteljük. Száradás után nem fog töredezni.

Almáskrémes

Hozzávalók:



A tésztához:

- 6 db tojás
- 2 csomag vaníliás pudingpor
- 2 csomag csokis pudingpor
- 22 dkg kristálycukor
- 2 kávéskanál sütőpor

A krémhez:

- 5-6 db alma
- 9 dl tej
- 4 csomag vaníliás pudingpor
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg margarin
- reszelt citromhéj
- ízlés szerint lehet még 1-2 kávéskanál. citromlé

A mázhoz:

- 5 dkg margarin
- 5 dkg kakaópor
- 3 dkg porcukor
- 4 cl víz

Elkészítés: 3 tojásfehérjét keményre felverünk apránként adagolva 11 dkg kristálycukorral. Belekeverjük a tojássárgáját, a 2 kakaós pudingport, és 1 kávéskanál sütőport. Sütőpapírral bélelt tepsiben 180 fokon kb. 5-6 percig sütjük. Lehúzzuk róla a papírt. Ugyanígy elkészítjük a vaníliás lapot is. Hagyjuk őket teljesen kihűlni. A margarint 10 dkg porcukorral habosra keverjük, majd belekeverjük a reszelt citromhéjat, és esetleg az 1 kávéskanál citromlevet is. Az almákat lereszeljük, a maradék porcukorral pépesre pároljuk, majd teljesen kihűtjük. A 4 csomag pudingport a tejjel sűrűre főzzük, majd ezt is kihűtjük hideg vízfürdőben állandó keverés mellett. Ha minden kihűlt, a vajkrémbe belekeverjük az almapürét, a pudingot, majd még egy kicsit habosítjuk a robotgéppel. Egy magasabb falú tepsibe tesszük a kakaós lapot, rá a krémet, majd a sárga lapot. A tetejét csokimázzal vonjuk be.

Ananászos sütemény

Hozzávalók:

A tésztához:

- 15 dkg Rama Sütőmargarin
- 1 teáskanál sütőpor
- 20 dkg finomliszt
- 3 db tojás
- egy csipet só
- 10 dkg barna cukor

A sütőforma kikenéséhez:

- Rama Sütőmargarin

A rátéthez:

- 2 kávéskanál tej
- 1-2 evőkanál juharszirup vagy méz
- 20 dkg tejszínes krémsajt
- 2-3 evőkanál porcukor
- 2 dl tejszín
- 1 doboz szeletelt ananászkonzerv (kb. 37 dkg)
- 2 dkg kókuszreszelék



Elkészítés: A margarint addig keverjük a barnacukorral és a sóval, amíg a cukor fel nem oldódik. Ezután a tojásokat egyenként hozzákeverjük. A lisztben elvegyítjük a sütőport, a margarinos keverékhez adjuk és jól összedolgozzuk. A sütőformát kikenjük margarinnal, a tésztát beleöntjük és lesimítjuk. Előmelegített sütőben, 200 °C-on kb. 20 percig sütjük, majd hűtőrácsra téve kihűtjük. Az ananászt lecsepegtetjük. A kókuszreszeléket egy lábasban zsiradék nélkül aranybarnára pirítjuk, majd egy tálra öntjük és lehűtjük. A tejszínt összekeverjük a porcukorral, felforraljuk, majd a krémsajtot hozzáadjuk. A sajtos tejszínréteget hullámvonalban a tésztára kenjük. Az ananász-szeleteket négyfelé vágjuk, megforgatjuk a pirított kókuszreszelékben és a tésztára terítjük, juharsziruppal vagy két evőkanál méz és két kávéskanál tej keverékével meglocsoljuk.

Brownie dupla csokis



Hozzávalók:

- 10 dkg étcsokoládé
- 3 dkg kakaópor
- 30 dkg porcukor
- 4 db tojás
- 10 dkg vaj
- 1 fiola vanília aroma (vagy 1 rúd vanília)
- 15 dkg liszt
- 1/2 stampedli rum
- csipet só

A csokimázhoz:

- 5 dkg vaj
- 2 dkg kakaópor
- 1/2 fiola vaníliaaroma (vagy 1 rúd vanília)
- 15 dkg porcukor
- 1 teáskanál víz
- 2 teáskanál méz
- 1/2 kávéskanál ecet (hogy a máznak szép fénye legyen)

Elkészítés: A vaját és az összetördelt étcsokit vízgőz felett felolvasztjuk. A porcukrot elkeverjük a tojásokkal, hozzáadjuk a vanília aromát, az olvasztott csokit és a vaját, majd a liszttel elkevert kakaóport és a sót. A jól kikevert masszát egy sütőpapírral vagy alufóliával kibélelt tepsibe öntjük, és 170 fokra előmelegített sütőben 25 percig sütjük. Amíg a tészta hűl, elkészítjük a csokimázát. A vaját cukorral, vízzel és mézzel, vízgőz felett megolvasztjuk. A tűzről levéve belekeverjük a kakaóport, a vaníliát és végül az ecetet. A mázat a kihűlt tésztára kenjük, és ha megdermedt, a süteményt forró vízbe mártott késsel kockákra szeleteljük.

Kekszes-almás sütés nélkül

Hozzávalók:

A tésztához:



- 50 dkg háztartási keksz (ha lehet, akkor szögletes forma)
- 3 csomag főzni való vanília ízű pudingpor
- 20 dkg kristálycukor
- 8-10 evőkanál víz
- 8 dl víz
- 1,25 kg alma

A tetejére:

- 5 dkg Rama Sütőmargarin
- 4 evőkanál porcukor
- 4 evőkanál keserű kakaópor

Elkészítés: Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Lábásba rakjuk, 5 dl vizet ráöntünk, a cukorral ízesítjük, 8-10 perc alatt puhára főzzük (ha mézzel készítjük, akkor azt a már puha almához keverjük). Közben a vanília ízű pudingport 3 dl vízzel kikeverjük, az almához öntjük, és kevergetve 2 percig főzzük, ezalatt jól besűrűsödik. Egy kb. 28 x 23 cm-es tepszi alját keksszel kirakjuk (ritkán lehet négyszögletű kekszhez jutni, ezért a hagyományos kerek is jó hozzá, amit szintén a tepsibe rakunk, az üres helyekre pedig kis darabokat tördelünk belőle). A meleg almakrémeket egyenletesen rákenjük. A tetejére szép sorban keksz kerül (kerek kekszek esetén az üres területeket tört darabokkal kitöltjük). A kakaóport a porcukorral és a 8-10 evőkanál vízzel kevergetve fölforraljuk, a tűzről levéve a margarint hozzáadjuk, majd ezt a mázat a sütemény – pontosabban a keksz – tetejére kenjük. Jól behűtjük, ezalatt nemcsak összeérik egy kicsit, hanem össze is áll, így lehet majd szeletelni.

Amerikai Krémes



Hozzávalók:

Tészta:

- 7 tojás sárgája
- 20dkg cukor
- 20dkg liszt
- 1 cs sütőpor
- 2evőkanál kakaópor
- 13evőkanál víz.

Krém:

- 7 tojás fehérje
- 10 evőkanál cukor
- 2cs vanília puding
- 6dl tej.

Tetejére:

- 4dl HULALA tejszín
- kakaópor vagy csokireszelék, ízlés szerint.

Elkészítés:

Tészta: Összekeverjük a hozzávalókat, majd 180fokon kb. 20percig sütjük.

Krém: Kemény habbá verjük a tojásfehérjét a cukorral. A pudingot megfőzzük a 6dl tejjel. Majd még forrón összekeverjük a tojásfehérjével. A tésztát kivesszük és ráöntjük a krémet. Visszatesszük a sütőbe kb 15percre. Ha kihűlt a tetejére felverjük a tejszínhabot, majd megszórjuk kakaóporral vagy csokireszeléssel. Nagyon fonom és egyszerű, gyors sütemény.

Ötlet: Lehet csinálni epres vagy banános, esetleg tejszínes pudinggal is. Ezekkel is nagyon jó!!A kép sajna nem az enyém (elfelejtettem lefényképezni)de ugyanilyen volt:) És garantáltan finom!!!!

Vienetta



Hozzávalók:

Tészta:

- 3x 3 tojásos piskótát sütünk:
- 3x3 tojás
- 3x3 evőkanál liszt
- 3x3 evőkanál porcukor
- 3x1 csomag sütőpor

Krém:

- 2 csomag tejszín ízű pudingpor
- 6 dl tej
- 25 dkg margarin
- 20 dkg porcukor
- 15 dkg ét tortabevonó csoki.

Elkészítés:

Tészta: 3 tojást 3 evőkanál porcukorral jó habosra verjük, hozzáadunk a 3 evőkanál lisztet, 1 csomag sütőport és összekeverjük. Így 3 piskótalapot sütünk, majd ezeket hosszában kettévágjuk.

Krém: A margarint porcukorral habosra keverjük, pudingport a tejben megfőzzük és ha kihült a kettőt összekeverjük.

Összeállítás: A krémet vegyük 6 egyenlő részre. Tortabevonót olvasszuk fel. Első lapra kenjük a krém arányos részét és csorgassunk rá csokit. Rátesszük a második piskótalapot, erre is kenjük a krém erre eső részét, csokit csorgatunk rá. Mikor az utolsó piskótalappal befedjük, ugyanígy krémet kenjünk rá és csokoládéval megcsorgatjuk..
Hűtőbe tesszük, másnap szeleteljük.

Kókusz szelet



Hozzávalók:

Tészta:

- 30dkg liszt
- 1/2cs sütőpor
- 2ek kakaópor
- 15dkg porcukor
- 1tojás
- 15dkg margarin

Krém:

- 6tojás sárgája
- 3evőkanál liszt
- 3dl tej
- 4csomag vaníliás cukor
- 25dkg margarin
- 20dkg porcukor
- csoki reszelék

Töltelék:

- 6db tojásfehérje
- 20dkg porcukor
- 20dkg kókuszreszelék

Elkészítés: A tészta hozzávalóit a megadott sorrendben összekeverjük, majd 2db félkeménységű cipót formálunk belőle. Ha nem akar összeállni, akkor tegyünk bele 2-3evőkanál tejet. A tojásfehérjéket habbá verjük, beleöntjük a porcukrot és jól elkeverjük. A kókuszt is belekeverjük. A két cipót vékonyra kinyújtjuk, a tepsit kikenjük margarinnal és beleterítjük az egyik lapot. Rákenjük a kókuszos tölteléket, beterítjük a másik lappal. Közepes lángnál 20percig sütjük. Hagyjuk kihűlni.

Krém: A tejet elkeverjük a tojás sárgákkal, a vaníliás cukorral, liszttel, és sűrű krémet főzünk belőle, majd hagyjuk kihűlni. A margarint a porcukorral elkeverjük, a kihűlt krémet hozzáadjuk, és csomómentesre eldolgozzuk. Ezt a krémet rákenjük a kihűlt tészta tetejére, csoki reszeléssel megszórjuk. (a közepe olyan lesz, mint a bounty csoki)

Micimackó kedvence



Hozzávalók:

Tésztához:

- 15 dkg cukor
- 5 dkg vaj
- 2 tojás
- pici szódabikarbóna
- 2 ek. Méz
- 40 dkg liszt
- tej

Krémhez:

- 20 dkg vaj
- 20 dkg cukor
- 2 vaníliás cukor
- 1 l tej
- 8 ek. Liszt
- 1-2 ek kakaópor

Elkészítés: A cukrot a vajjal, tojással, mézzel és szódabikarbónával keverjük össze. Ezután a liszttel és pici tejjel összegyúrjuk. 3 lapot sütünk belőle. A krémhez a vaját, cukrot és a vaníliás cukrot habosra keverjük. A tejjel elkeverjük a lisztet és sűrű krémet főzünk belőle. Kihűtjük, majd a cukros vajjal jól elkeverjük. Ezt a masszát 2 felé vesszük. Az egyikbe bele keverjük a kakaóport. Ezekkel a krémekkel töltjük meg a kihűlt lapokat. Másnapra puhul meg.

Rákóczi túrós



Hozzávalók:

- 30 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 1 zacskó sütőpor
- 1 zacskó vaníliás cukor
- 1 db tojássárgája
- reszelt citromhéj

Elkészítés: Linzertésztát készítünk és ezt 1 – 1.5 cm vastagságúra nyújtjuk ki és sütjük meg.

Túró töltelék : 0.5 kg túrót, 2-3 evőkanál búzadarával, 1 tojással, 5 dkg cukorral (ízlés szerint), 1 vaníliás cukorral, citromhéjjal és mazsolával elkészítjük. A közben kisült tésztát, ha kihűlt vékonyan megkenjük baracklekvárral. És rákenjük a túró tölteléket is.

Tojás hab:

- 5 tojásfehérje
- 30 dkg cukor

20 dkg cukrot kevés vízzel jó sűrűre felfőzni, úgy hogy a cukor gyöngyözzön (közben kevergetni nem szabad) A maradék 10 dkg cukrot a tojásfehérjével habbá verni és hozzáadni a cukros vizet is. Ezzel együtt kemény habbá kell verni. A tojás habot egyenletesen kenőkéssel simára elkenni a túróra és utána a sütőben szárítani 80–100 fokon. Csak szárítani, sütni már nem kell!