



LÚDLÁB

Mióta az eszemet tudom, anya grízes krémmel készíti a lúdlábat. Főzött grízes krém, és sűrű, tömör kakaós piskóta itt-ott meggysemekkel, enyhén kesernyés kakaós bevonattal. Ezt az élményt szerettem volna ennél a süteménynél visszaadni. A főzött grízes krémet egy lazább-levegősebb grízmousse-ra cseréltem, míg a puha vajvas kakaós piskótába egy kevés kakaóbabtőrettel csempésztem ropogósságot. A desszert édességét a meggyzselé és a tükörfényes kakaós bevonat ellensúlyozza.

HOZZÁVALÓK

1. KAKAÓS VAJAS PISKÓTA

- 80 g puha vaj
- 80 g porcukor
- 80 g egész tojás (szoba-hőmérsékletű)
 - 60 g liszt
 - 20 g kakaópor
- kis maréknyi kakaóbabtőret

2. MEGGYZSELÉ

- 300 g meggy (lehet fagyasztott is)
 - 4 g pektin
 - 30 g cukor

3. GRÍZMOUSSE

- 265 g tej
- 2 tojássárga
- 45 g gríz
- 40 g cukor
- fél rúd vanília
- 1,5 lap (3 g) zselatin
- 165 g habtejszín

4. KAKAÓS TÜKÖRGLAZÚR

- 60 g víz
- 65 g cukor
- 25 g kakaópor
- 50 g habtejszín

- 2,5 lap (5 g) zselatin

5. DÍSZÍTÉS

- kakaóbabtőret
- egész meggysemek

FELHASZNÁLT FORMA

18 × 28 cm-es szögletes sütőkeret

1. KAKAÓS VAJAS PISKÓTA

A puha (helyenként akár olvadt) vaját az átszitált porcukorral habosra keverjük egy kézi habverő vagy konyhai robotgép segítségével. Két tojást lazán felferünk, ebből kimérjük a 80 g-ot (a többire most nem lesz szükségünk), és két-három részletben hozzákeverjük a porcukros-vajas részhez. A lisztet a kakaóporral szintén átszitáljuk, majd egy szilikon spatula segítségével hozzáforgatjuk a tojásos részhez. Egy viszonylag sűrűbb, nem folyós piskótatésztát fogunk kapni. Sütőpapírra körberajzoljuk a 18 × 28 cm-es sütőkeretet, majd a piskótatésztát egy hajlított kenőkes segítségével kb. 1 cm vastagságban kikenjük: jó 1 cm-rel kenjük túl a kirajzolt téglalap vonalain, így ha levágjuk majd a megsült piskóta ropogós széleit, szép, egyenletes lapot kapunk. Megszórjuk a tetejét kakaóbabtőrettel, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 6-8 perc alatt készre sütjük. Akkor van készen, amikor már a közepe is teljesen megszilárdult, és nem ragad az ujjunkra. A kisült piskótalapból a sütőkeret segítségével egy 18 × 28 cm-es téglalapot szúrunk ki, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

2. MEGGYZSELÉ

A cukrot összekeverjük a pektinnel. A meggyet melegíteni kezdjük egy kisebb lábasban. Mikor már levet engedett, folyamatos keverés közben hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint. Forrásig melegítjük, majd innentől számítva még 1-2 percig forraljuk folyamatosan kevergetve. Botmixerrel összetörjük, majd még forrón a sütőkeretbe helyezett kakaós piskótalapra öntjük. Hagyjuk teljesen kihűlni. ►



3. GRÍZMOUSSE

A tejet, a tojássárgákat, a grízt, a cukrot és a vaníliarúd kikapart magjait a héjjal együtt egy lábasba tesszük, majd alacsony lángon melegíteni kezdjük, miközben kézi habverővel folyamatosan kevergetjük. Addig főzzük, míg be nem sűrűsödik pudingos állagúra – ez akkor következik be, amikor megjelennek az első buborékok. Ekkor lehúzzuk a tűzről, és feloldjuk benne az előzőleg hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatinlapokat. Hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni. Hogy ne bőrsödjön be, érdemes folpackot simítani a grízes krém felületére, vagy pár percenként átkeverni. Mikor kihűlt, a tejszínt laza habbá verjük, és két részletben hozzáforgatjuk a grízes krémhez. A grízmosse-t a meggy-zselére terítjük, majd a sütőkeretben összeállított süteményt a hűtőbe tesszük, míg a mousse meg nem szilárdul.

4. KAKAÓS TÜKÖRGLAZÚR

A tükörglazúrt elkészítjük a Dunahullámnál leírtak alapján, majd egy éjszakát hűtőben pihentetjük. Másnap mikrohullámú sütőben újramelegítjük, átszűrjük, kb. 27-29 °C-ra hűtjük, és így öntjük rá a grízmosse-ra. A süteményt visszatesszük a hűtőbe, míg a bevonat meg nem szilárdul.

A keretnél körbevágjuk a süteményt, majd leszélezzük: mind a négy oldalán kb. 1 cm vastagságban levágjuk a széleket. A süteményt először téglalapokra vágjuk, majd azokat átlósan felezzük: így kapjuk a lúdláb formát. A lúdlábakat kakaóbabtőrettel és egész meggyzemekkel díszítjük. Kb. 20 nagyobb szelet lesz ebből a mennyiségből.

TIPP

Díszítéshez használhatunk még étcsokoládé-mousse-t is. Ennek a receptje a Rigó Jancsinál található meg. A mousse-t egy nappal korábban készítjük el, majd egy légmentesen záró edényben teljesen hűtsük le. Használat előtt kézzel keverjük át, lazítsuk fel, majd habzsákból adagoljuk a lúdlábszeletekre.





OROSZ KRÉMTORTA

Már a neve is sugallja, hogy egy szuperkrémes klasszikus tortáról van szó. A készítésekor azt kell mindenképp elkerülnünk, hogy túl édes legyen a végeredmény a sok krémtől, a mazsolától és hagyományosan használt kandírozott gyümölcsöktől. Az utóbbiakat el is hagytam, viszont a könnyed vaníliakrém-rétegek alá egy enyhén kesernyés citruslekvárt készítettem kumkvatból és narancsból, ami szépen ellensúlyozza a krém édességét. A klasszikus rumos mazsolát viszont megtartottam, de aki nem szereti, nyugodtan felejtse el.

HOZZÁVALÓK

1. RUMOS MAZSOLA

- 1 marék mazsola
- kb. 50 g barna rum

2. VAJAS PISKÓTA

- 120 g puha vaj
 - 120 g liszt
- 120 g porcukor
- 120 g tojás (szoba-hőmérsékletű)
- 1 kezeletlen narancs héja

3. SZIRUP

- 50 g cukor
- 50 g víz

- 20 g rum (amit a mazsolához használtunk)

4. CITRUSLEKVÁR

- 150 g narancslé
- 100 g friss kumkvat (kimagozva)
 - 30 g cukor
 - 5 g pektin

5. VANÍLIAMOUSSE

- 335 g tej
- 80 g tojássárga
- 1 rúd vanília
 - 65 g cukor
 - 35 g liszt
- 2 lap (4 g) zselatin
- 200 g habtejszín

6. TEJSZÍNABKRÉM

- 150 g habtejszín
- 15 g porcukor

FELHASZNÁLT FORMA

16 × 16 cm-es négyszögletes keret

1. RUMOS MAZSOLA

A mazsolát annyi rumba áztatjuk, amennyi ellepi, majd legalább egy éjszakán keresztül hagyjuk ázni – még jobb, ha már napokkal a torta készítése előtt beáztatjuk. Ha lehetőségünk van rá, vákuumcsomagoljuk a mazsolát a rummal, így rögtön felhasználható.

2. VAJAS PISKÓTA

Elkészítjük a piskótatésztát a Lúdlábnál leírtak alapján. Sütőpapírral bélelt tepsire három, egyenként 17 × 17 cm-es négyzetet kenünk ki a tésztából. 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 6 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni, majd három 16 × 16 cm-es négyzetet vágunk ki a piskótákból.

3. SZIRUP

A vizet a cukorral 1-2 perc alatt összeforraljuk, majd hozzáadunk a rumból, amit a mazsola áztatásához használtunk.

4. CITRUSLEKVÁR

A kumkvatot kimagozzuk, majd héjastul kisebb kockákra vágjuk. Hozzáadjuk a narancslevet, és melegíteni kezdjük. A cukrot összekeverjük a pektinnel, és folyamatos keverés mellett a narancsos kumkvathoz adagoljuk. Forrásig melegítjük, majd onnan számítva még 1-2 percig főzzük. Teljesen kihűtjük. ►

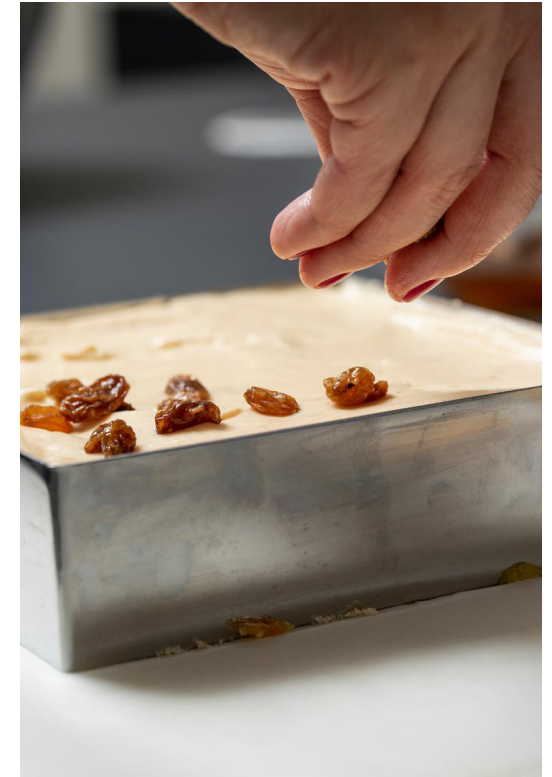
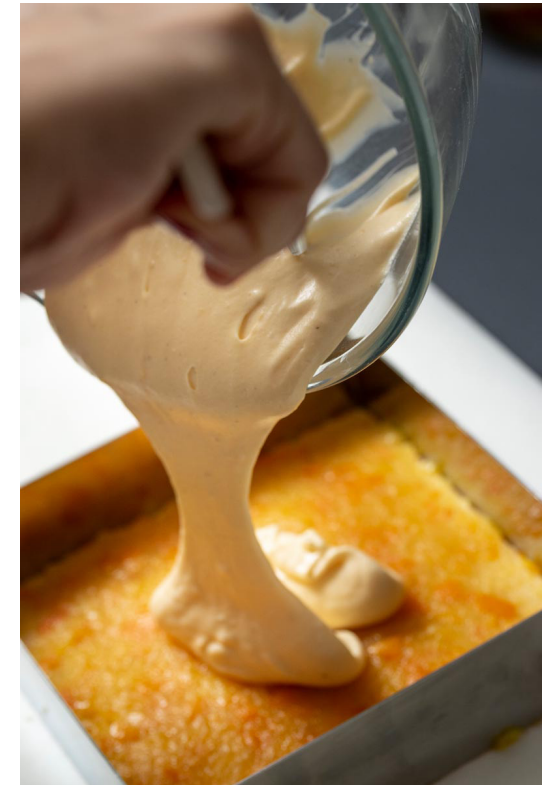


5. VANÍLIAMOUSSE

Elkészítjük a krémet a Dunahullámnál leírtak alapján. Ezután összeállítjuk a tortát. Az első vajas piskótalapot megkenjük egy ecset segítségével a sziruppal, majd vékonyan a citruslekvárral is. A lapot a négyszögletes fém keret aljába helyezzük, és 180 g vaníliamousse-t mérünk rá. A krémet óvatosan elegyengetjük egy hajlított kenőkes segítségével, és megszórjuk kevés rumos mazsolával. Ezt követően megkenjük a sziruppal és a lekvárral a második vajas piskótalapot, és ráhelyezzük a keretben lévő krémre. Erre a lapra is 180 g krémet mérünk, elegyengetjük, majd megszórjuk mazsolával. A harmadik lapot csak sziruppal kenjük meg, és óvatosan a krémréteg tetejére helyezzük. A tortát néhány órára hűtőbe tesszük. A maradék vaníliamousse-t egy zárható dobozban szintén a hűtőbe rakjuk – ezt majd a díszítésnél használjuk fel.

6. TEJSZÍNHA BKRÉM

A tejszínt a porcukorral kemény habbá verjük, majd sima csővéggel ellátott habzsákba töltjük. A maradék vaníliakrémet egy spatula segítségével átkeverjük, fellazítjuk, majd csillag csővéggel ellátott habzsákba töltjük. Egy hajszárító segítségével körbemelegítjük a keretet, és óvatosan lehúzzuk a tortáról. A torta tetejére adagoljuk a habzsákba töltött vaníliakrémet és tejszínhabkrémet. Friss kumkvatszeletekkel és ehető virágokkal díszítjük.



ISLER

Az isler az a karácsonyi süti, amit minden évben elkészíték az ünnepekre. Egyrészt azért, mert hosszú ideig eltartható, sokáig lehet rájární, másrészt elképesztően jól variálható az alaprecept. Nem volt még két olyan karácsony, amire ugyanazt az islerváltozatot készítettem volna. Nemcsak otthon, a munkahelyemen is nagyon gyakran készítem ezt a klasszikus süteményt: az étteremben falatnyi változatban, és a vacsorát záró köszönőfalatok (petits fours) között szolgáljuk fel. Itt is nagyon jól ki tudom használni a variálhatóságát: minden menühöz más-más szezonális változatot tervezek.

HOZZÁVALÓK

1. OMLÓS TÉSZTA

- 300 g liszt
- 180 g hideg vaj
- 100 g darált olajos mag (mandula, pisztácia, dió, mogoró stb.)

- 90 g porcukor
- 2 tojássárga

- nagy csipet só

2. TÖLTELÉK

- kb. 200 g sűrűbb lekvár

3. BEVONAT

- 300 g csokoládé
- 30 g szőlőmagolaj

1. OMLÓS TÉSZTA

Az omlós tésztához az összes hozzávalót a tojássárgák kivételével egy S-késes aprítógépben morzsásra dolgozzuk. Hozzáadjuk a tojássárgákat is, és hozzákeverjük a tésztához – a lényeg, hogy kézzel a lehető legkevesebb ideig kelljen gyúrni a tésztát. Ezután egy keverőtálba borítjuk, és gyors mozdulatokkal kézzel összeállítjuk. Ha nem áll össze a tészta, kevés tojássárgát adhatunk még hozzá.

A kész tésztát alufóliába csomagoljuk, és a hűtőbe tesszük kb. 1 órára. A lehűlt tésztát nagyon enyhén lisztezett felületen kb. 3 mm vastagságúra nyújtjuk, és tetszőleges méretű korongokat szaggatunk ki belőle. Sokkal jobb megoldás, ha a tésztát két szilikon sütőlap (esetleg sütőpapír) között nyújtjuk ki, és nem használunk már extra lisztet, ami nehezítené a tésztát. Ebben az esetben miután kiszúrtuk a korongokat, tegyük a fagyasztóba a tésztát kb. 10 percre, így a fagyos korongokat könnyedén át tudjuk majd emelni a sütőpapírral bélelt tepsire egy hajlított kenőkes segítségével.

A korongokat 180 °C-ra előmelegített sütőben mérettől függően kb. 6-8 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk kihűlni. A tésztakorongokat elkészíthetjük akár napokkal korábban is: légmentesen záró dobozban, szobahőmérsékleten tökéletesen elállnak. ►





2. TÖLTELÉK

A betöltéshez sűrűbb lekvárra van szükségünk. Ha nem elég sűrű a lekvárunk, érdemes egy kevés pektinnel átforralni. A lekvár sűrűségétől függően 150 g-hoz 2-3 g pektint érdemes számolni. A pektint összekeverjük 1 evőkanál cukorral, melegítés közben a lekvárhoz adjuk, majd 1-2 percig forraljuk és teljesen kihűtjük felhasználás előtt. A lekvárt botmixerrel átkeverjük, habzsákba töltjük, a kiszaggatott tésztára adagoljuk, és összeragasztjuk vele a korongokat. Érdemes a betöltés után kb. 1 órát várni az islerek áthúzásával: a lekvár ennyi idő alatt elkezd átjárni az omlós tésztát, és a tésztakorongok nem csúsznak szét kimártás közben.

3. BEVONAT

A tetszőleges csokoládét (lásd alább Ötletek a díszítésre részben) a szőlőmagolajjal mikrohullámú sütőben vagy vízfürdő felett összeolvasztjuk. Ha sűrűnek érezzük a bevonatot, akkor még keverhetünk hozzá egy kevés szőlőmagolajat. Az islereket óvatosan kimártjuk két ujjal megfogva a csokoládéban, majd rácsra tesszük, hogy a felesleges csokoládé le tudjon csepegni. Mikor az összes isler kimártásával végeztünk, az islereket egy hajlított kenőkes segítségével óvatosan átemeljük egy sütőpapírral bélelt tálcára, és hűtőbe tesszük, míg a csokoládé meg nem szilárdul. Ebből a mennyiségből kb. 30 darab 6 cm átmérőjű isler lesz.

VARIÁCIÓK

Az alaprecept mindhárom részénél – az omlós tésztánál, a tölteléknél és a bevonatnál – nagyon jól variálható. A lényeg, hogy harmonikus ízkombinációt hozzunk létre.

OMLÓS TÉSZTA

Változtathatjuk, hogy milyen olajos magvakat használunk: lehet dió, mogyoró, mandula, pisztácia, földimogyoró, kakaóbabliszt, tökmag. A liszt egy részét is lecserélhetjük egyéb ízesítőkre: kakaóporra (280 g liszt + 20 g kakaópor) vagy matchaporra (290 g liszt + 10 g matchapor). Harmadrészt adhatunk további ízesítőket az omlós tészta alapreceptjéhez: fűszereket (vanília, fahéj, mézeskalácsfűszer, kardamom stb.), citrusok (citrom, narancs) reszelt héját, őrölt kávé stb.

TÖLTELÉK

Gyakorlatilag bármilyen lekvárt használhatunk.

BEVONAT

Bármilyen csokoládét választhatunk a bevonáshoz (ét-, tej-, fehér és karamellizált fehér csokoládé); a lényeg, hogy a csokoládé ízben passzoljon az omlós tésztához és a töltelékhez. ►

KEDVENC ÍZKOMBINÁCIÓIM

TÖKMAG ÉS EPER

Az omlós tésztához az olajos magot darált tökmagra cseréljük, majd eperlekvárral töltjük. Az áthúzáshoz fehér csokoládét és tökmagolajat használunk. Durvára vágott tökmaggal vagy liofilizált eperrel díszíthetjük.

KAKAÓBABLISZT ÉS MEGGY

Az omlós tésztánál a lisztből 20 g-ot holland kakaóporra cserélünk, és darált olajos mag helyett finomra őrölt kakaóba-
bot használunk. A töltelék madagaszkári vadborsos vagy tonkababos meggylekvár, a bevonat pedig étcsokoládéból készül. Kakaóbabtörettel szórhatjuk meg.

MÁK ÉS MÁLNA

Az omlós tésztánál 70 g darált mandulát és 30 g darált mákot használunk, illetve egy kezeletlen citrom héjával íze-
sítjük. A töltelék málnalekvár, az áthúzáshoz pedig fehér csokoládét használunk. Pirított egész mákkal szórhatjuk.

KÁVÉ ÉS FÜGE

Az omlós tésztánál az alapreceptet kiegészítjük egy kezeletlen narancs héjával, a lisztből pedig 20 g-ot finomra
őrölt kávéra cserélünk. A töltelékhez vörösboros fügelekvárt készítünk (a receptje a Piskótatekercsnél található
meg). Az áthúzáshoz karamellizált fehér csokoládét használunk.

MATCHA ÉS SÁRGABARACK

Az omlós tésztánál itt mandulalisztet használunk, a lisztből 10 g-ot matchaporra cserélünk le, és egy kezeletlen citrom
reszelt héjával ízesítjük. A töltelék sárgabaracklekvár, a bevonáshoz pedig két teáskanálnyi matchaporral színezett
fehér csokoládét használunk.

SZILVA ÉS MÉZESKALÁCSFÜSZER

Az omlós tésztánál mandulalisztet vagy darált törökmogyorót használunk, a lisztből pedig 20 g-ot holland kakaó-
porra cserélünk. A tésztát egy kezeletlen narancs reszelt héjával és egy teáskanálnyi mézeskalácsfűszerrel ízesítjük.
A betöltéshez 100%-os szilvalekvárt használunk, és étcsokoládéval vagy magas kakaótartalmú tejcsokoládéval húzzuk
át. A végeredmény a fűszeres szilvás puszedlire fog emlékeztetni.

ÖTLETEK DÍSZÍTÉSRE

SZÓRÁSSAL

A csokoládébevonat megszilárdulása előtt valamilyen ízben passzoló összetevővel (például liofilizált gyümölcs, mák,
durvára tört kávé vagy olajos mag, kakaóbabtöret) szórjuk meg.

CSOKOLÁDÉVAL

Színben eltérő olvasztott csokoládéval csíkozzuk a még friss, nem megszilárdult bevonatot, de akár fenyőfa kör-
vonalait is rajzolhatjuk karácsonyra.

TEXTÚRAFÓLIÁVAL

Méretre vágott textúrafóliát helyezünk az isler felére vagy az egészre, mielőtt a bevonat megszilárdulna.
Utána óvatosan lehúzzuk a fóliát.





MÉZES KRÉMES

Az első gyerekkori élményem erről a süteményről a puhasága: annyira könnyed és krémes, hogy észrevétlenül eteti magát. Eszembe se jutna bármilyen ropogós textúrát hozzáadni – az az érzésem, a mézeskrémes-élményt a ropogósság csak elronthatná. Pici változtatások mégis vannak az anya-féle klasszikus változatban. Egyrészt a főzött grízes krémet egy picit könnyebb, tejszínhabbal lazított változatra cseréltem, másrészt pedig a klasszikus barack-lekvár helyett homoktövislekvárt használok. A homoktövis plusz savai nagyon jól tesznek az édes mézes tésztának.

HOZZÁVALÓK

1. MÉZES LAPOK

- 70 g akácméz
 - 20 g tej
- 30 g kacsaszír
- 150 g porcukor
 - 2 tojás
- 1 kk. szódabikarbóna
 - 450 g liszt
 - nagy csipet só

2. HOMOKTÖVIS LEKVÁR

- 250 g homoktövislé (drogériákban, bioboltokban kapható)
 - 150 g frissen facsart narancslé
 - 10 g pektin
 - 75 g cukor

3. GRÍZMOUSSE

- 265 g tej
- 2 tojássárga
 - 45 g gríz
 - 40 g cukor
- fél rúd vanília
- 1,5 lap (3 g) zselatin
- 165 g habtejszín

DÍSZÍTÉS

- porcukor

FELHASZNÁLT FORMA

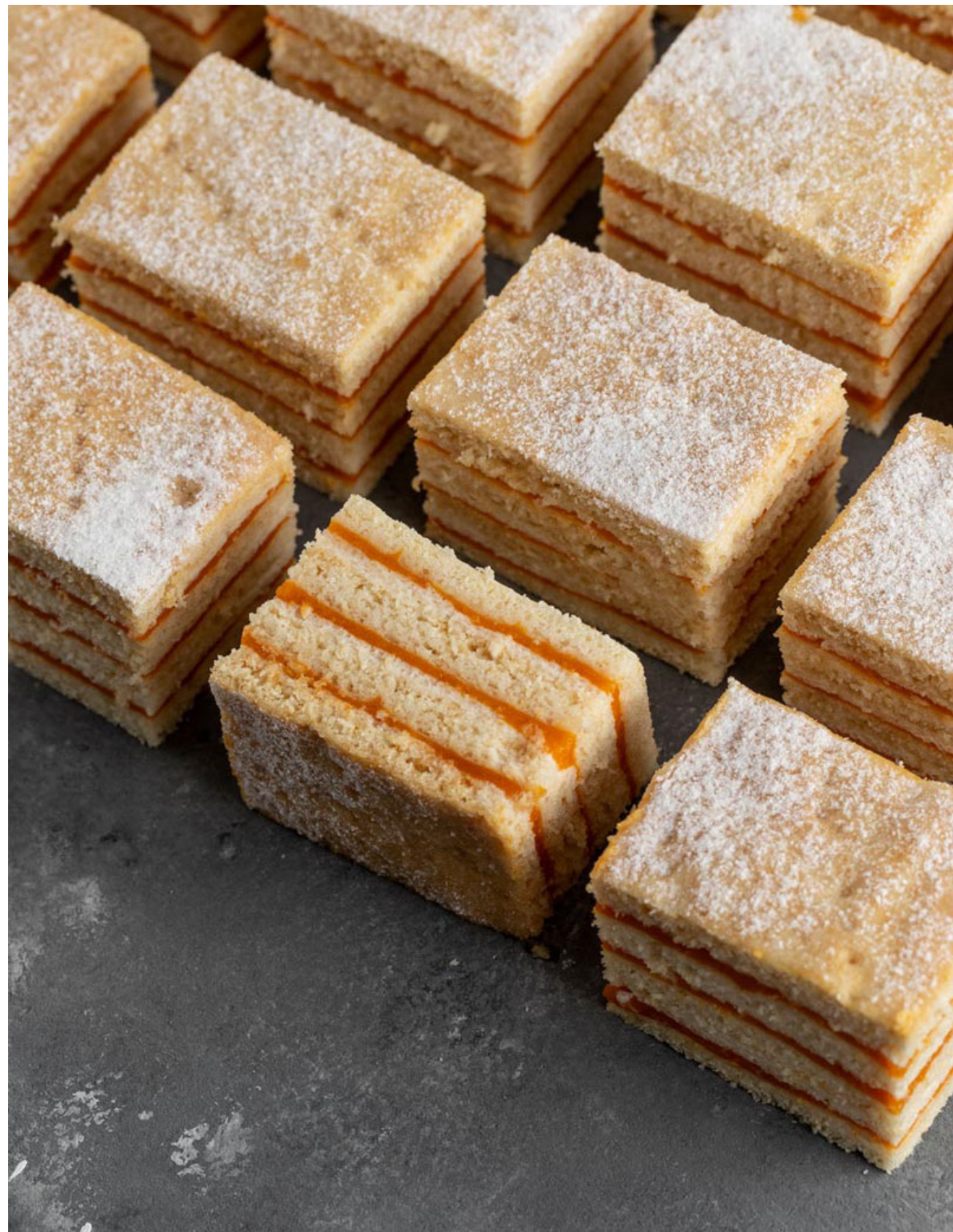
18 × 28 cm-es állítható sütőkeret

1. MÉZES LAPOK

Az átszitált porcukrot, a mézet, a kacsaszírt, a tejet és a sót egy lábasba tesszük, majd nagyon alacsony lángon, folyamatos keverés mellett összeolvasztjuk. Egy nagyobb tálba átszitáljuk a lisztet, hozzáadjuk a szódabikarbónát, a tojásokat és a mézes keveréket. Összegyúrjuk, majd az így kapott tésztagombócot lemérjük, és négy egyenlő gombócra osztjuk fel. A tésztagombócokat fóliába csomagoljuk, és 10 percig pihentetjük. A gombócokat egyenként kinyújtjuk 18x28 cm méretű téglalap nagyságúra (a legkönnyebb két ív sütőpapír vagy két szilikon sütőlap között), pontosan méretre vágjuk, majd a tésztaalapokat sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, villával megszurkáljuk, és 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 6-8 perc alatt készre sütjük. Amikor éppen elkezdnek pirulni a lapok, készen is vannak. Hagyjuk kihűlni a lapokat.

2. HOMOKTÖVIS LEKVÁR

A pektint elkeverjük a cukorral. A homoktövislét és a narancslét melegíteni kezdjük, majd amikor már csípősre melegedett (már gőzöl, de még nem forr), folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint. Felforraljuk, majd forrástól számítva folyamatosan kevergetve még 1-2 percig főzzük. Hagyjuk teljesen kihűlni, majd botmixerrel teljesen simára keverjük. ►



3. GRÍZMOUSSE

A Lúdlábnál leírt módon elkészítjük a grízmosse-t.

4. ÖSSZEÁLLÍTÁS

A négy mézes lapból hármat megkenünk a homoktövislekvárral hajlított kenőkés segítségével. Az első, lekvárral megkent lapot a sütőkeret aljába tesszük, majd elosztatjuk rajta a grízmosse egyharmadát (kb. 190-200 g). Erre jön a második, lekvárral megkent lap, a grízmosse második harmada, majd a harmadik, lekvárral megkent lap és a maradék grízmosse. Erre óvatosan ráhelyezzük a negyedik mézes lapot, és lenyomkodjuk. Egy napra hűtőbe tesszük a süteményt: ezalatt a mézes lapok a mousse és a lekvár nedvességétől gyönyörűen összeállnak és megpuhulnak. Másnap szeletekre vágjuk, és porcukorral szórjuk.

