

EURÓPAI ORSZÁGOK KARÁCSONYI SÜTEMÉNYES RECEPTGYŰJTEMÉNYE



Karácsonyi puding



Hozzávalók

- 20 dkg aszalt szilva
- 20 dkg mazsola
- 5 dkg vörös áfonya
- 5 dkg aszalt sárgabarack
- 2.5 dkg kandírozott narancshéj
- 2.5 dkg kandírozott citromhéj
- 10 dkg mandula
- 1 db alma
- 15 dkg zsemlemorzsa
- 10 dkg finomliszt
- 10 dkg vaj
- 10 dkg barna cukor
- 3 db tojás
- 2 dl tej
- 8 ml rumaroma
- 1 kk fahéj
- 0.5 kávéskanál szegfűszeg
- 0.5 kk gyömbér
- 1 csipet só
- 1 ek vaj (a forma kikenéséhez)

Elkészítés

- A mazsolát megmossuk, leszárítjuk. Az aszalt szilvát és barackot felaprítjuk, és a mazsolával, vörös áfonyával együtt egy tálba tesszük.
- A tejet meglangyosítjuk, beletesszük a rumaromát, majd leöntjük vele az aszalt gyümölcsöket.
- A sütőt előmelegítjük 175 ° C-ra.
- A mandulát durvára vágjuk. Az almát meghámozzuk, lereszeljük.
- A vajat megolvasztjuk. A tojásokat felütjük, elhabarjuk.
- Egy tálba kimérjük a zsemlemorzsát, a lisztet, cukrot, hozzáadjuk a fűszereket, majd az összes hozzávalót (gyümölcsöket a tejjel együtt, kandírozott narancs- és citromhéjat, mandulát, almát, vajat, tojásokat), és jól összedolgozzuk.
- A formát kivajazzuk. A masszával megtöltjük a tálal kb. a háromnegyedéig, elegyengetjük, majd alufóliával letakarjuk.
- Egy nagy, magas falú tepsibe vizet teszünk, beleültetjük a tálal, majd az egészet betesszük a sütőbe.
- Vízfürdőben 3-3,5 órán át gőzöljük a pudingot. Ha egy tálban készítjük, a gőzölési idő inkább 4-4,5 óra legyen.
- 10-15 perc pihentetés után tálra borítjuk, és tálaljuk.

Gingerbread keksz



Hozzávalók

- 40 dkg liszt
- 1 tk szódabikarbóna
- 1 tk gyömbérpor
- 1 tk őrölt fahéj
- ¼ tk allspice (vagy 1 csipet őrölt szegfűszeg és 1 csipet szerecsendió)
- 10 dkg puha barnacukor (világos)
- 2 ek *golden syrup* (ha van)
- 1 ek sötét cukor szirup (black treacle vagy molasses)
- 1 tojás
- 7.5 dkg vaj, olvasztva

Elkészítés

- A lisztet, szódabikarbónát és fűszerporokat összesítjük. A tojást elkeverjük az olvasztott vajjal, szirupokkal és a cukorral – ezt a lisztes keverékhez öntjük.
- A kezünkkel egy dolgozható masszát keverünk, amit fóliába csomagolunk és 30 percig a hűtőszekrénybe teszünk.
- Előmelegítjük a sütőt 180 fokra.
- A hideg tésztát lisztezett deszkán 5 mm vastagra kinyújtjuk, majd gingerman vagy karácsonyi formákkal kiszaggatjuk és díszítjük. A formákat sütőpapírral bélelt tepsiben 10 percig világosbarnára sütjük.
- A kekszeket rácson hagyjuk kihűlni.

Aszalt gyümölcsös pite



Hozzávalók

- 10 dkg vaj
- 17 dkg liszt
- 1 ek porcukor
- 1 tojássárgája
- Aszalt gyümölcs lekvár (hagyományos házi készítésű szilvalekvár)

Elkészítés

- A lisztet egy keverőtálba szitáljuk 1 csipetnyi sóval. A vajat kockázzuk, a liszthez adjuk, az ujjunkkal eldörzsöljük.
- Hozzáadjuk a cukrot és a tojássárgáját. Nagy kenőkéssel vagy fém spatulával átkeverjük a tésztát, majd folyamatosan belekeverünk 1-2 evőkanálnyi hideg vizet.
- A tésztából egy nagy gombócot formálunk, majd a hűtőszekrényben pihentetjük kb. 10-30 percig.
- Keresünk egy tészta szaggató formát, bögrét vagy poharat (kb. 7-8 cm).
- A tésztát egy lisztezett deszkán vékonyra kinyújtjuk. A tészta szaggatóval 12 kört kiszaggatunk, ezekkel kibéleljük a sütőforma mélyedéseit. Megtöltjük 1-1 teáskanálnyi aszalt gyümölcs lekvárral.
- A maradék tésztából csillagokat nyomunk ki keksz-szaggató formával. Ezeket a piték tetejére helyezzük.
- Forró sütőben (180-200 fok között) 20-30 percig aranyára sütjük.
- Rácson hűlni hagyjuk.
- Langyosan vagy kihűlve tálaljuk, mielőtt porcukorral megszórjuk.

Mogyorós fahéjas keksz



Hozzávalók

- 40 dkg mogyoró
- 1 és fél tk őrölt fahéj
- 1 csipet őrölt szegfűszeg
- ½ citrom reszelt héja
- 3 tojásfehérje
- Néhány csepp vaníliaeszcencia
- 25 dkg porcukor

Elkészítés

- 120 fokra bemelegítjük a sütőt.
- A mogyorót porrá őröljük, hozzáadjuk a fahéjat, szegfűszeget és citromhéjat.
- Egy másik tálban a vaníliaeszenciát és a tojásfehérjéket kemény habbá verjük, majd óvatosan belekeverjük a porcukrot. 4 ek habot félreteszünk.
- A többi hozzáadjuk a darált mogyoróhoz. Jól elkeverjük és egy nagy golyóvá formáljuk.
- A masszát ráöntjük egy sütőpapírra, leborítjuk egy másik sütőpapír lappal. Kigyúrjuk 5 mm vastagságra. Levesszük a felső sütőpapírt és kb. 5cm-es kekszformákkal kiszaggatjuk.
- A kekszeket áttesszük egy sütőpapírral kibélelt tepsibe, megkenjük a maradék tojásos habbal. 5 percig pihentetjük, majd 15 percig sütjük.
- A sütőt lejjebb vesszük 100 fokra és további 15-20 percig sütjük.
- Rácsra tesszük kihűlni.

Christstollen



Hozzávalók

- 56 dkg liszt
- 18 dkg vaj
- 5dkg cukor
- 3 dkg élesztő
- 8 db tojás
- 2 dl tej
- 5 dkg mazsola
- 5 dkg mandula
- 1db citrom reszelt héja
- reszelt szerecsendió
- fahéj
- őrölt gyömbér
- szegfűszeg
- 1csomag vaníliás cukor
- kardamom

Elkészítés

- Az élesztőt langyos tejben feloldjuk, némi lisztet és cukrot is adunk hozzá, hogy folyékony massa legyen, és betakarva meleg helyre állítjuk.
- Amíg ez a kovász meleg helyen pihen és kel, meglágyítjuk a vaját, cukorral meg a tojássárgájával habosra keverjük. Ebbe beleöntjük a megkelt kovászt, a lisztet, és jól kidolgozzuk.

A mazsolát, mandulát és a többi ízesítőt a már megdagasztott tésztába dolgozzuk bele.

- A tésztából golyót formálunk, közepét a nyújtófával hosszában benyomjuk, az így keletkező hosszúkás cipót olvasztott vajjal megkenjük, és a két oldalát egymásra hajtjuk. Melegre állítjuk, hogy megkeljen.
- Kelés után forró sütőben kb. 30 percig sütjük. Ahogy megsült, vaníliás cukorral meghintjük.

Spekulatius



Hozzávalók

- 180 g vaj
- 300 g finomliszt
- 200 g cukor
- 0.5 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál fahéj (őrölt)
- 0.5 teáskanál kardamom (őrölt)
- 0.5 teáskanál szegfűszeg (őrölt)
- 1 db tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 100 g mandulapehely

Elkészítés

1. A mandulapehely kivételével az összes hozzávalót összedolgozzuk, gyúrjuk.
2. Miután összedolgoztuk, frissen tartó fóliába becsomagoljuk, és kb. 1 órát hideg helyen tároljuk, hűtjük.
3. A lehűtött tésztát két darabra vágjuk, és az egyik felét lisztezett felületen kinyújtjuk. Kb. 25 x 25 cm méretre nyújtjuk, és megszórjuk mandulapehellyel. A nyújtófával még egyszer végigmegyünk rajta, csak lazán, a mandula tetején, majd kiszaggatjuk őket. A maradék tésztával ugyanígy járunk el.
4. Sütőpapírral kibélelünk egy tepsit, majd belehelyezzük a kekszeket. A mandulás fele kerüljön alulra, 180 C fokon, kb. 8 percig sütjük.

KULLERAUGEN



Hozzávalók

- 250 g finomliszt
- 0.5 tk sütőpor
- 0.5 tk vanília kivonat (vanília őrlemény 1/2 tk)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 3 db tojás
- 150 g vaj (hideg)
- 100 g mandula
- 100 g lekvár/ dzsem

Elkészítés

1. A lisztet, sütőport, vaníliát és a sót egy habverő segítségével jól összekeverjük. A tojásokat kettéválasztjuk.
2. A cukrot, vajat és a tojás sárgákat hozzáadjuk a keverékhez, és alaposan összegyúrjuk, így egy kemény tésztát kapunk. Frissen tartó fóliába csomagolva 1 órát pihentetjük a hűtőszekrényben.
3. A sütőt 170 ° C-ra melegítjük elő, és egy tepsit sütőpapírral bélelünk ki.
4. A tésztát átgyúrjuk. Mérleggel 15-20 g-os részekre osztjuk, majd golyókat formálunk. A golyókat alaposan átmozgatjuk a kezünkkel, így érhető el, hogy a sütésnél ne repedjenek meg. A golyókba egy fakanál végével mélyedéseket nyomunk, ügyelve arra, hogy a ne lyukasszuk át őket.
5. A golyókat bekenjük a tojásfehérjével, majd az aprított mandulába forgatjuk őket. A mélyedésekbe lekvárt töltünk egy kanál segítségével.
6. A süteményeket a tepsire helyezzük, majd 18-20 percig sütjük. Ezután kihűtjük, és egy süteményes dobozban tároljuk.

Bûche de Noël



Hozzávalók:

- 10 dkg liszt
- 25 dkg porcukor
- 1 vaníliás cukor
- 1 kávéskanál citromlé
- 5 tojás és 2 tojássárgája
- 40 g étkezési keményítő
- 30 dkg étcsokoládé
- 20 dkg vaj
- 1 narancs leve és reszelt héja
- 5 dkg mazsola
- 5 dkg durvára vágott, pirított dió
- 3 evőkanál rum
- narancsdarabok a díszítéshez

Elkészítés:

A **piskótalaphoz** összekeverjük a lisztet és a keményítőt. Az 5 tojás fehérjét a citrom levével és a 7-8 deka porcukorral kemény habbá verjük, a sárgáját pedig a vízzel és a 7-8 deka porcukorral kikeverjük, majd felváltva hozzáadjuk a tojásfehérje- és a lisztkeveréket. A masszát tepsibe tesszük, és forró tűzön mintegy 10 perc alatt készre sütjük.

A **krémhez** a csokoládét vízgőz fölött felolvasztjuk, belekeverünk 10 deka porcukrot és 2 tojássárgáját, majd állandó keverés mellett besűrítjük. Közben a vajat kikeverjük a narancslével- és héjjal, a rumaromával, a vaníliás cukorral, és a csokoládés krémhez adjuk. A krém kétharmadát a piskótára kenjük, megszórjuk a dióval és a mazsolával, majd feltekerjük úgy, hogy a széle alulra kerüljön. Tálcára tesszük, és a maradék krémmel bekenjük, majd az aszalt narancssal vagy egyéb gyümölccsel díszítjük.

Madeleines aux épices de Noël



Hozzávalók:

2 egész tojás

1 tojássárgája

10 dkg vaj

10 dkg cukor

10 dkg liszt

1 mokkáskanál sütőpor

reszelt citromhéj

1 mokkáskanál fahéj

1 mokkáskanál gyömbér

Elkészítés:

A vajat megolvasztom. A tojásokat felütöm, a tojás sárgához adom, habosra keverem. Egy másik tálba kimérem a lisztet, belekeverem a sütőport és a cukrot, valamint hozzáreszelem a citrom héját, fahéjat, gyömbért. Ezután habverőt ragadok, és azzal forgatom bele apránként a tojáshoz a lisztes keveréket, majd hozzáadom az olvasztott vajat, és homogén tésztává keverem. A tésztát 2 órára a hűtőbe teszem, mielőtt megsütném.

A madeleine- formát kikenem, kilisztezem, majd kanállal félig megtöltöm úgy, hogy egyenletesen terüljön benne a tészta. Ezután a 190 fokra előmelegített sütőbe tolom a tepsit, és nagyjából 10 perc alatt arany színűre sütöm a süteményeket. A kész madeleine-eket rácra helyezem, és hagyom, hogy teljesen kihűljenek.

Narancsos-fahéjas macaron



Sokan Medici Katalin nevéhez kötik az olasz sütemény francia térhódítását, hisz az Európa egyik legbefolyásosabb családjából származó Katalin 1533-as, II. Henrikkal – Franciaország későbbi királyával- tartott esküvőjére olasz cukrászokat vitt magával, akik állítólag ekkor gondolták némileg újra a klasszikus süteményt. Ekkoriban már sokkal finomabbra őrölt mandulával dolgoztak a cukrászok, ám a sütemények még keksz jellegűek és bézs színűek voltak.

A macaron vagy ahogy ekkoriban hívták a priest's bellybuttons, azaz tükörfordításban a papköldök, valódi hódítása az 1791-es évhez és két francia apácához köthető, akik Macaron Nővérek néven írták be magukat a süteménytörténelembe. Marguerite Gaillot és Marie-Elisabeth Morlot nővérek a francia forradalom idején a sütemények eladásából befolyt összeggel igyekeztek fenntartani magukat és a Nancy-ban található kolostorukat. A gasztronómia enciklopédiájaként is ismert Larousse Gastronomique is a nővérekhez köti a macaron kialakulását, mely ekkor még töltelék nélküli, finomra őrölt mandulakeksz volt. 1952-ben Nancy egyik utcácskájának nevében is megemlékeztek a Les Soeurs Macarons néven elhíresült nővérekről.

A narancsos-fahéjas krémhez:

- 15 dkg tejszín
- 15 dkg fehér csoki
- 3 dkg vaj
- narancsaroma
- 1 mk fahéj
- **A macaronhoz:**
- 12 dkg mandulaliszt
- 21 dkg porcukor
- 3 db tojásfehérje
- 3 dkg kristálycukor
- piros ételfesték

Elkészítés

1. A narancsos-fahéjas krémhez felforraljuk a tejszínt, beledaraboljuk a fehér csokit és a vajat. Mikor felolvadtak, jól elkeverjük, és megvárjuk, amíg kihűl. Hozzáadjuk a narancsaromát és a fahéjat. Lefedjük celofánnal és betesszük a hűtőbe, hogy stabil krémmé hűljön ki.
2. A macaronhoz a mandulalisztet és a porcukrot összekeverjük, ha kissé darabosnak találjuk, átdaráljuk őket egyben, hogy biztosan sima felületű macaronokat kapjunk. A tojásfehérjét habverővel felforjuk, és közben apránként hozzáadagoljuk a kristálycukrot.
3. Ha színes macaront készítünk, ételszínezőt keverünk hozzá hablapáttal, vigyázzunk rá, ne törjük össze! Amint ezzel megvagyunk, adagokban keverjük a habhoz a mandulás-porcukrot, addig, míg egyenletes tésztát nem kapunk.
4. A tésztát habzsákba töltjük, és kinyomjuk a macaron korongokat. Szilikonformát vagy szilikonos sütőpapírt használunk. 15 percig hagyjuk pihenni a macaronokat, majd 150 C fokon alul-felül funkcióval megsütjük. Ha kihültek, és a krém is elérte a megfelelő állagot, megtöltjük őket és dekoráljuk.

OLASZORSZÁG

Panettone



Hozzávalók

- 1000 g finomliszt
- 150 ml tej
- 1 teáskanál cukor
- 5 dkg friss élesztő
- 8 db tojás
- 6 db tojássárgája
- 300 g finomított nádcukor
- 400 g vaj
- 80 g kandírozott citromhéj
- 80 g kandírozott narancshéj
- 200 g mazsola
- 1 db vanília (kikapart magjai)
- 3 ek jégcukor
- 5 ek mandulapehely

Elkészítés

1. A lisztet egy tálba összeszitáljuk, majd kiveszünk belőle 200 grammot, és egy keverőedénybe tesszük.
2. A tejet meglangyosítjuk, belekeverünk egy teáskanál cukrot, és belemorzsoljuk az élesztő kétharmadát, majd hagyjuk negyed órát, amíg szépen felfut.
3. A felfuttatott élesztőt hozzáadjuk a 200 g liszthez, és tésztává gyúrjuk, majd 5-6 percig dagasztjuk. Fóliával letakarjuk, és meleg helyen egy órát kelesztjük.
4. Amikor megkelt, átgyúrjuk, hozzáadunk 2 egész tojást, a maradék élesztőt, 360 grammot a lisztkeverékből, valamint 60 g vaját és 60 g cukrot. Alaposan összedolgozzuk, és dagasztjuk, majd újra letakarjuk fóliával, és két órát kelesztjük.
5. Amikor megkelt, átgyúrjuk, hozzáadjuk az összes maradék hozzávalót (a jégcukor és a mandulapehely kivételével), összedolgozzuk, dagasztjuk, és jön újabb két óra kelesztés.
6. Amikor megkelt, lisztezett felületen átgyúrjuk (ilyenkor annyi lisztet adjunk még hozzá, hogy a tészta már ne tapadjon a kezünkre). Megfelezzük a tésztát, és két papírkosárba tesszük. A tetejüket megkenjük tojásfehérjével, és megszórjuk a jégcukorral és a mandulapehellyel.
7. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és 50-60 perc alatt szép arany barnára sütjük. (Ha sütés közben a teteje nagyon barnulna, takarjuk le egy alufóliával.)
8. Ha elkészült, tegyük ki egy rácsra, és hagyjuk kihűlni, szeletelés előtt pedig szórjuk meg a tetejét kevés porcukorral.

Struffoli



Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 7 dkg vaj
- 3 tojás
- csipetnyi só
- 4 evőkanál rum
- fél narancs reszelt héja
- 30 dkg méz
- 15 dkg kandírozott gyümölcs
- 5 dkg cukordíz
- olaj

Elkészítés:

A lisztet, a tojást, a vajat, a sót, a narancs héját és a rumot egy tálba tesszük, majd összegyúrjuk. Amikor a tészta összeáll, fóliába tekerjük és legalább 40 percen át hűtőben pihentetjük. Ezt követően a tésztát darabokra osztjuk, rudakat formálunk belőlük, majd ujjnyi vastag darabokat vagdosunk belőle és ezekből formálunk kis golyókat. Egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és kis adagokban elkezdjük kisütni a tésztát, 2-3 perc bőven elég neki, nem kell, hogy aranybarna legyen. Papírtörölkőre tesszük, hogy minél kevesebb zsiradék maradjon rajta. Mikor a teljes adagot kisütöttük, egy nagyobb edényben langyosítuk meg a mézet, annyira, hogy folyóssá váljon. Ezt követően adjuk hozzá az apróra vagdosott kandírozott gyümölcsöket és a cukordíszeket is, a legvégén tegyük bele a struffolit. Jól összeforgatjuk, így minden tésztára bőven jut az édességekből. Végül egy tányérra halmozzuk és kínálhatjuk is őket.

Gubana



Hozzávalók:

A kelt tésztához

- 300 gramm liszt
- 1 kiskanál szárított élesztő
- 1 kanál pálinka
- 100 ml tej (lehet kicsit több, ha felveszi)
- 1 tojás
- 40 gramm szobahőmérsékletű tej
- két kanál cukor
- 1 kiskanál só

A töltelékhez

- 70 gramm dió
- 70 gramm mazsola
- 50 gramm tisztított, pirított mogyoró
- 50 gramm fenyőmag
- egy citrom reszelt héja
- egy narancs reszelt héja
- 100 gramm száraz keksz vagy amaretti
- 1 pohárka rum

A díszítéshez

- 1 tojásfehérje
- cukor

Elkészítése

- Előző este elkészítjük a tölteléket, rumba áztatjuk a mazsolát, a narancs és a citrom reszelt héjával együtt.
- Késsel felaprítjuk a diót és a mogyorót, megpirítjuk a fenyőmagot, és ledaráljuk a kekszet. Mindezt összekeverjük a rumos eleggyel, amíg nedves, homogén masszát nem kapunk (szükség szerint adhatunk még hozzá rumot). Egy éjszakát pihenjen hűtőben.
- Másnap elkészítjük a tésztát:
- A tojássárgáját keverjük el a vajjal, cukorral, pálinkával és tejjel. Az élesztővel összekevert lisztet adjuk fokozatosan hozzá a keverékhez, a legvégén adjuk hozzá a sót. A rugalmas, sima tésztából gyúrjunk labdát, takarjuk le, és meleg, huzatmentes helyen hagyjuk kelni kb. három óra hosszáig.
- A megkelt tésztát nyújtsuk nagyjából másfél centi vastagságú körré belisztezett munkalapon. Kenjük meg gazdagon a töltelékkel, majd tekerjük fel, majd az így kapott hurkát tekerjük csigaalakba.
- A gubanat sütőpapírral bélelt tortaformába helyezzük, letakarjuk, és ismét hagyjuk két órát kelni.
- A tojásfehérjét villával felfeverjük, bekenjük vele a gubanankat, és megszórjuk kristálycukorral. Ismét pihenni hagyjuk, de most már csak 10 percig.
- A sütőt 200 C fokra melegítjük, az első 15 percben a gubanat ezen a hőmérsékleten sütjük, majd 15-20 percig 180 fokon sütjük tovább.
- Rácson hagyjuk kihűlni. Másnap érdemes fogyasztani, amikor az ízek összeérnek. Persze csak, ha ennyi munka után van türelmünk kivárni.

OROSZORSZÁG



Hozzávalók:

- 3 csésze / 450g liszt
- 3 teáskanál sütőpor
- 1/2 teáskanál kardamom
- 1/2 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál gyömbér
- 1/4 teáskanál szegfűszeg
- Opcionális: 1/2 teáskanál szerecsendió
- pici só
- 2 nagy tojássárgája
- 1 nagy tojás
- 40g vaj (olvadt)
- 3/4 csésze / 265 g méz

Elkészítés:

- Egy közepes tálban keverjük össze a lisztet, a sütőport, a kardamomot, a fahéjat, a gyömbért, a szegfűszeget, a szerecsendiót és a sót.
- Egy különálló nagy tálban keverjük össze a 2 tojássárgáját, az egész tojást, a megolvasztott vaját és mézet.
- Gyúrjuk össze mindkét tál összetevőit, majd az így kapott masszát tegyük a hűtőbe egy órára.
- A masszából készítsünk kicsi kerek korongokat, helyezzük őket a tepsibe, egymástól megfelelő távolságra, majd előmelegített sütőben 200 ° C –on süssük őket 10-15 percig.
- A máz elkészítéséhez egy kis tálban keverjük össze a cukrot 1-2 evőkanálnyi vízzel. A kihűlt süteményeket süteményes ecsettel kenjük be vele.

Medovik



Tészta:

- 180 gramm vaj
- 230 gramm méz
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 5 darab tojás
- 750 gramm liszt
- 1 csipet só

Krém:

- 500 gramm habtejszín
- 200 gramm görög joghurt
- 70 gramm cukor vagy méz
- 1 teáskanál vaníliaaroma
- tej a lapok kenéséhez

Elkészítés:

Tészta:

Magas falú edénybe tegyük bele a margarint és a mézet, kezdjük el hevíteni, gyakran kevergetve 5 perc alatt hagyjuk besötétedni, majd adjuk hozzá a szóda-bikarbonát, alaposan keverjük el, utána vegyük le a tűzről.

A tojásokat verjük fel, apránként csurgatva adagoljuk a mézes szirupba, alaposan keverjük el. Miután a tojásokat elkevertük, a lisztet szitáljuk a keverékbe, mehet még bele 1 csipet só, ezután homogén tésztát keverünk. Az érzékeny, kissé ragadós állagú tésztánkat lisztezett felületre öntjük, kicsit átdolgozzuk, ha szükségesnek érezzük (ha nagyon ragadós), kis lisztet adunk hozzá, de vigyázzunk, nem baj, ha kicsit lágy a tésztánk. A tésztát 6 egyforma méretű darabra osztjuk, egy éjszakára hűtőbe tesszük pihenni.

A sütőpapírból 6 darabot készítsünk elő, amiken a torta lapjait fogjuk megsütni. A lapok lehetnek kocka vagy kör alakúak, a lényeg, hogy egyforma tésztákat alkossunk. A nyújtásnál kicsit lisztezzük meg a nyújtófánkat, igyekezzünk vékony lapokat nyújtani a tésztából.

A lapokat sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük, a tészta felszínét szurkáljuk meg villával, utána 180 fokos sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük a lapokat.

Krém:

A tejszínt a görög joghurttal, cukorral és a vaníliaaromával kézi mixer segítségével habbá verjük.

Kezdjük el a tortánkat összeállítani. Keressünk egy szép tálcát, helyezzünk rá egy tortalapot, a felszínét kenjük meg tejjel, utána jöhet a krém. Mielőtt újabb tésztalapot tennénk rá, kenjük meg tejjel a krémet, arra kerüljön a tészta alja, majd a felszínét is megkenjük tejjel, aztán megint a krém, és addig ismételjük ezt a folyamatot, míg az összes tésztalapot elhasználjuk. A tortánk tetejét alaposan megkenjük krémmel. Ha több tésztát készítettünk vagy formázásnál maradt tésztafelesleg, süssük meg, daráljuk finomra és szórjuk meg vele a tortánk tetejét. Díszítésnél mandulát is használhatunk.

Szirnyiki recept



Hozzávalók

- 50 dkg túró
- 10 dkg liszt
- 4 evőkanál cukor
- 3 db tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só

Elkészítés

A túrót rakd egy tálba, és villával nyomkodd meg. A tojásokat válaszd ketté, a fehérjét verd kemény habbá, a sárgáját pedig keverd a túróhoz. Add hozzá a vaníliás cukrot és a kristálycukrot. Szórd hozzá a sóval és sütőporral vegyített lisztet, és azzal is dolgozd össze. Végül forgasd hozzá a tojáshabot.

Egy serpenyőben hevíts kevés olajat, és rakj bele a masszából egy evőkanállal. A kupacokat kicsit lapítsd el, majd süsd a lepények mindkét oldalát arany barnára. Szedd papírtörlőre, és már kínálhatod is

SPANYOLORSZÁG

Mantecados



Hozzávalók

- 250 g finomliszt
- 50 g mandula (darált, hántott)
- 150 g sertészsír (puha)
- 130 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 0.3 teáskanál ánizs (ánizsmag)
- 1 teáskanál fahéj
- 2 ek fehérbor

Elkészítés

1. A lisztet a mandulával egy serpenyőben közepes hőmérsékleten világosbarnára pirítjuk. Levesszük a tűzről és hűlni hagyjuk.
2. A zsírt kézi mixerrel krémesre keverjük, közben a cukrot és a vaníliás cukrot is hozzádolgozzuk. Az ánizst mozsárban durvára törjük, a fahéjjal és a borral a zsírhoz adjuk, és krémesre keverjük. A mandula-lisztkeveréket hozzáadjuk, először a kézi mixerrel elkeverjük, majd kézzel egy morzsás tésztává gyúrjuk.
3. A tésztát lisztezett munkalapon óvatosan kb. 1 cm vastagságúra nyújtjuk, és egy kerek formával (kb. 6 cm átmérő) kiszúrjuk. A megmaradt tésztát ismét kinyújtjuk és kiszúrjuk.
4. Az aprósüteményeket egy sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük. Betöljük a 175 C fokra előmelegített sütőbe, és kb. 15-20 percig sütjük. Kivesszük, és a tepsiben hagyjuk kihűlni.

Roscón de reyes



Hozzávalók:

- 350 g liszt
 - 25 g friss élesztő
 - 150 ml langyos tej
 - 100 g cukor
 - 75 g szobahőmérsékletű vaj
 - 1 tojás +1 tojássárgája
 - 1 narancs héja
 - 1 evőkanál rum (aroma)
 - 1 evőkanál narancsvirágvíz
 - só
- + a tésztába süthető figura és egy szem bab:-)

Dekorációnak:

- egy tojás
- kandírozott gyümölcsök
- cukor
- mandula
- narancs

Elkészítése:

Futtasd fel az élesztőt a tej és a cukor egy részével, tegyél hozzá 2-3 kanál lisztet is. Ha felfutott az élesztő, öntsd a maradék liszthez, majd add hozzá a tejet, a cukrot, az egész tojást, a sót, a narancshéjat, ezután keverd össze. Később add hozzá a vajat, a narancsvirágvizet, a rumot és a tojássárgáját is. Keverj belőle homogén masszát.

Gyúrd simára a tésztát, majd egy lefedett tálban hagyd kétszeresére kelni – ehhez 2-3 óra is kellhet.

Ha duplájára nőtt a tészta, vedd elő, a közepére formálj nagy lyukat, alakítsd ki a sütemény formáját. Tedd a tésztát sütőpapírral bélelt tepsire, és keleszd még fél- / egy órában keresztül.

Melegítsd elő a sütőt 160° C-ra, közben kend meg a kalácsot a tojással, és kedved szerint dekoráld ki a kandírozott gyümölcsökkel, magvakkal, narancssal.

Helyezd a sütőbe a tortát, és süsd kb. 25-30 percig, amíg a teteje aranybarna nem lesz.

Pestinos



Hozzávalók

- 1 dl olívaolaj
- 1 citrom héja
- 2 teáskanál (10 g) ánizs mag
- 1 dl fehérbor
- 3 cl ánizs likőr
- 25 dkg liszt (lehet teljes kiőrlésű)
- 0,5 l olaj (a sütéshez)
- 15 dkg méz
- 3 ek. víz

Elkészítés

A citromot zöldséghámozóval vékonyan lehámozzuk és az 1 dl olajban az ánizsmaggal kicsit megpirítjuk. Hagyjuk kihűlni, majd a citrom héját kivehetjük az olajból. A bort, a likőrt és az ánizsmagos olajat elkeverjük majd lassan a lisztet is hozzádolgozzuk. Összegyúrjuk, ha kicsit ragacos a tészta, szórunk hozzá egy kis lisztet, hűtőben fél órát pihentetjük.

Lisztezett deszkán 2 mm vékonyra nyújtjuk és téglalapokra vágjuk. A szemben lévő két csücskét egymásra hajtjuk. Forró olajban mindkét oldalát arany barnára sütjük. A mézet a vízzel és fél citrom levével felmelegítjük (nem kell felforralni) ezzel locsoljuk meg a kisült süteményt.

ENJOY YOUR MEAL!

GUTEN APPETIT!

BON APPÉTIT!

BUON APPETITO!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

¡QUE APROVECHE!

BUEN PROVECHO!

<https://www.nosalty.hu/recept/angol-karacsonyi-puding>

<https://zest.hu/angol-sutemenyek-es-desszertek>

<http://netnemet.blogspot.com/2013/12/weihnachtsbackerei-nemet-karacsonyi.html>

<https://www.mindmegette.hu/bajor-karacsonyi-stollen.recept/>

<https://www.nosalty.hu/alapanyag/spekulatus-keksz?>

<https://www.mindmegette.hu/madeleine-a-legendas-sutemeny-48825/>

<https://www.mindmegette.hu/narancsos-fahejas-macaron.recept/>

<https://bemymacaron.hu/a-macaron-tortenete/>

<https://www.nosalty.hu/recept/klasszikus-panettone>

<https://ketkes.com/struffoli-hagyomanyos-olasz-karacsonyi-edesseg-edes-kisertes/>

<https://www.olaszmamma.com/2016/12/olasz-karacsonyi-kalriabombk-friuli-gubana-magyaros-olasz-sti/>

https://elet-uton.blog.hu/2013/12/16/hogyan_unneplik_a_karacsonyt_es_az_ujevet_orszprszagban

<https://sobors.hu/receptek/orsz-mezes-torta-recept/>

<https://hu.hiloved.com/orsz-spice-cookie-pryaniki-recept/>

<https://femina.hu/recept/szirnyiki-recept/>

<https://www.nosalty.hu/recept/mantecados>

<https://hu.hiloved.com/top-6-hagyomanyos-spanyol-karacsonyi-cookie-recept/>

<http://sutes.hu/recept/edes-sutemenyek/aprosutemenyek/6916-pestinos-andaluz-anizsos-suti>

Szerkesztette: Borbélyné Vasas Csilla