

Ünnepi sütemények – hétköznapokra

Bollos eulalia (spanyol)

Hozzávalók: 20 dkg finomliszt, 20 dkg vaj, 20 dkg őrölt mandula, 20 dkg porcukor, 60 db lehéjazott (fehér) mandula, 5 tojás sárgája, 1 zacskó vaníliás cukor, fél kávéskanálnyi fahéj, 1 csipet só, baracklekvár.

A lisztet, vajat, őrölt mandulát, tojássárgáját, a por- és vaníliás cukrot, sőt és őrölt fahéjat lágy tésztává gyúrjuk, majd egy órára hűvös helyre tesszük. Ezután 2 centiméter vastagságú lappá gyúrjuk, feltekerjük és egyforma, kb. 1,5-2 centiméteres szeletekre vágjuk. Ezeket kis távolságra egymástól, egy sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Mindegyikre teszünk néhány egész (fehér) mandulát, majd 130-150 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük. Amikor kivesszük, azon melegében, még a tepsiben finoman megkenjük a baracklekvárral, s abban hagyjuk teljesen kihűlni is. Csak azután szedjük tányérra, vagy tesszük jól zárható süteményes dobozba.

Świąteczny piernik bakaliowy (lengyel)

Hozzávalók: 75 dkg búzaliszt, 35 dkg méz, 25 dkg barna cukor, 3 dl Porter (vagy barna) sör, 15 dkg vaj, 10 dkg durvára darált, vagy apróra vágott dió, 10 dkg mandulaforgács, 10 dkg felaprított mogoró, 10 dkg mazsola, 10 dkg kandírozott narancshéj, 2 evőkanálnyi (őrölt fahéjat, gyömbért, szegfűszeget, kardamomot, szerecsendiót, szegfűborsot, borsot és ánizst tartalmazó) mézeskalács fűszerkeverék, 2 citrom lereszelt héja, 5 g porcukor, 2 evőkanálnyi szódabikarbóna, 6 tojás, csipet só.

180 fokra előmelegített sütőben néhány perc alatt kissé megpörköljük az összekevert mogorót, diót és mandulát. Ezután megszórjuk két evőkanál liszttel, s így hagyjuk hűlni. Kb. negyedórára langyos tejbe áztatjuk a kandírozott narancshéjat. A mazsolát forrásból levett vízben áztatjuk, s ha felpuhult, leszűrjük. Egy nagy tálban összekeverjük a diófélékkel, hozzáadjuk a szódabikarbónát, sőt és a fűszerkeveréket. Feltörjük a tojásokat. A fehérjéket félretesszük, a sárgáját a porcukorral és a szoba-hőmérsékletű vajjal kikeverjük, majd hozzáadjuk a barna cukrot, a sört és a mézet is. Amikor már egyneművé tettük, a lisztet és részletekben belegyúrjuk az eddig másik tálban pihentetett fűszeres-pörkölt olajos magvas, mazsolás keveréket, a narancshéjat (az áztatására használt tejjel együtt), valamint a lereszelt citromhéjat. A tojásfehérjéket habbá verjük és óvatosan összekeverjük a tésztával. Sütőpapírral kibélelt hasáb alakú, vagy özgerinc formá(k)ba adagoljuk, és 60-70 percig sütjük. A sikeres tűpróba

után kivesszük, de tíz percig még a formában hagyjuk, majd kifordítjuk. Teljes kihűlése után olvasztott csokoládéval vonhatjuk be, vagy porcukorral hintve tálaljuk.

Certosino (olasz)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 35 dkg reszelt alma, 20 dkg porcukor, 18 dkg lereszelt étcsokoládé, 15 dkg mazsola, 15 dkg méz, 15 dkg aszalt gyümölcs különféle, 10 dkg fenyőmag, 13 dkg vegyes kandírozott citrom és/vagy narancshéj, 1 csomag ostya-tortalap, 10 dkg lehéjazott (fehér), durvára vágott mandula, 6 dkg vaj, 1,5 dl édes vörösbor, meggybor, vagy cherry, 4 evőkanálnyi kajszibarackdzsem, 2 ek. fahéjpor, 1 ek. sütőpor, 1 ek. édesköménymag, 10-12 db lehéjazott mandulaszem.

Előző este, vagy még korábban tegyük a mazsolát, a fahéjat és az édeskömény mozsárban előzőleg apróra zúzott magját a vörösborba. A lisztet és az összes hozzávalót egy nagy tálba tesszük, a bort átszűrjük (a fűszermaradványok nem kellene, de a bortól megduzzadt mazsolákat hozzáadjuk). Addig keverjük-gyúrjuk a hozzávalókat, amíg egységes tésztát kapunk. Helyezzük a tésztát egy kivajazott 22-25 cm oldalmagasságú tepsibe, melynek alját előbb az ostyalapokkal borítottuk, de csak egy rétegben. A tésztát fedjük le egy pamut konyharuhával és hagyjuk állni legalább három napig. Borítsuk be a tetejét az aszalt gyümölcsökkel és a félretett mandulaszemekkel. 180 fokra előmelegített sütőben süssük 40-50 percig. Utána, amíg még meleg, kenjük meg a tetejét a maradék mézzel, hogy a tészta még beszívja. Amikor a Certosino teljesen kihűlt, borítsuk be alumíniumfóliával, így sokáig eltartható, és szépen szeletelhető.

Dominosteine (német, osztrák)

Hozzávalók: 60 dkg tortabevonó étcsokoládé, 40 dkg gyümölcsdzsem (esetleg narancslekvár), 20 dkg marcipánmassza, 30 dkg finomliszt, 25 dkg méz, 10 dkg porcukor, 7 dkg vaj, 6 dkg barna cukor, 2 tojás, 1 citrom reszelt héja, 3 ek. rum, 2-3 ek. tej, 2 ek. kakaópor, 3 csapott teáskanálnyi sütőpor, 1 tk. mézeskalácsfűszer, 1 csipet só.

Egy kis lábasban össze melegítjük a mézet, a barna cukrot és a vajat. Nem kell felforralni, csak kevergetve addig melegíteni, míg a cukor és a vaj elolvad benne és egynemű lesz. Miután kissé lehűlt, átöntjük egy nagy keverőtálba és hozzáadjuk a tojásokat. Robotgéppel habosra keverjük, miközben apránként hozzáadjuk a kakaót, citromhéjat, sőt, mézeskalács-

fűszert és a sütőporral elkevert, előzőleg átszitált lisztet is. Az így elkészített tésztát kivajazott, kiliszteztet téglalap alakú 21x29 cm-es tepsibe öntjük, egyenletesen elsimítjuk és előmelegített sütőben 180 fokon 20-25 perc alatt megsütjük. A kisült tészta lapot még melegen hosszában félbevágjuk. A dzsemet egy kis lábasban felmelegítjük, hogy kenhető legyen. Az egyik tészta réteg vágott felét megkenjük vele. A marcipánmasszát kézzel összegyúrjuk a porcukorral és a rummal és két réteg folpack között a tészta lappal azonos méretűre nyújtjuk. A dzsemmel rétegre ráhelyezzük a marcipánt, óvatosan lenyomkodjuk, majd megkenjük egy újabb réteg dzsemmel és ráhelyezzük a másik tészta lapot. Lenyomkodjuk, és az esetlegesen túllógó marcipánt, lecsurgó dzsemet eltávolítjuk az oldaláról. Fóliába csomagolva hűvös helyen egy napig pihentetjük. A tortabevonót vízfürdő felett, kis tejet hozzáadva felolvasztjuk, elkeverjük, és a szabályos kockákra vágott süteményeket fogpiszkálóra szúrva belemártjuk, hogy minden oldalán megtapadjon. Ezután egymástól kellő távolságra helyezve hagyjuk a csokoládéreteget rádermedni.

Melomakarona (görög)

Hozzávalók: 6-8 csésze liszt, 3 csésze barna cukor, 2 csésze víz, 2 csésze méz, 1 csésze olívaolaj, fél csésze vaj, 2 teáskanálnyi narancslé 2 tk. sütőpor, 1 tk. szóda bikarbóna, 1 narancs lereszelt héja, 1 kupica konyak, 1 marék durvára darált dió, 1 kisebb rúd és 1 csapott mokkáskanálnyi őrölt fahéj.

Az olajat, az olvasztott vajat, a narancs levét és lereszelt héját elkeverjük egy csésze cukorral és a konyakkal. Ezután a lisztet, a sütőport és a szóda bikarbónát is összekeverjük, majd a vajas-olajos léhez adagolva alaposan összegyúrjuk. Az így elkészült tésztából kis tojásdad alakú gombóckákat gyúrunk, s ezeket kissé ellapítjuk, majd sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezük. Sütés előtt villával barázdát húzunk a tetejükre. 180 fokra előmelegített sütőben nagyjából fél óráig (amíg aranybarnák lesznek) sütjük. Felforraljuk a vizet, belekeverjük a maradék két csésze barna cukrot és a mézet. Forrástól öt percig főzzük, a tetejéről folyamatosan lemerve a fehér habot. Közben a fahéjat is beletesszük. Amint kissé kihűlt, a meleg szirupot a kisült süteményre locsoljuk és gazdagon megszórjuk a durvára darált dióval s fahéjport is hintünk rá.

Konyaktorta (francia)

Hozzávalók: 26 dkg vaj, 24 dkg cukor, 24 dkg rizsliszt, 20 dkg málnalekvár, 2,5 dl tejszín, 4 tojás + 5 tojás sárgája, 6 evőkanálnyi konyak, 2 ek. meggylikőr, 1/2 citrom lereszelt héja.

A vajat, négy teljes tojást és három sárgáját, a lisztet, cukrot összegyúrjuk, fokozatosan beleadva négy kanál konyakot, a meggylikőrt és a reszelt cit-

romhéjat. A tésztát tortaformába töltjük, és közepes lángon, közepes hőfokon kisütjük. Egy nap pihentetés után két lapra vágjuk, s a málnalekvárral összetapasztjuk. A tetejét a habbá vert tejszínből, két tojás sárgájából, két kanál konyakból és ízlés szerint porcukorból kikevert krémmel kenjük meg.

Tulband (holland)

Hozzávalók: 25 dkg vaj, 20 dkg liszt, 20 dkg cukor, 4 tojás, 2 tasak vaníliás cukor, 1 tasak sütőpor, 1 citrom lereszelt héja, és egy fél citrom leve, 3 evőkanál rumba áztatott mazsola, 2 kanál aszalt ribizli (vagy más aszalt gyümölcs), fél lehéjazott alma és körte felkockázva, ½ dl tej, egy mokkáskanálnyi só, porcukor.

A vajat, cukrot és vaníliás cukrot krémesre keverjük. Egyesével hozzáadjuk a tojásokat, majd folyamatos keverés közben a sót, a citrom lereszelt héját és levét. Ezt követően a liszttel és a sütőporral is összegyúrjuk. Legvégül óvatosan a tésztába keverjük a mazsolát és gyümölcsöket is. Vajjal kikent kuglóf formába tesszük, s 170 fokra előmelegített sütőben közepes lángon kb. 65-70 percig sütjük. (Túpróbbal ellenőrizzük. Ha már nem tapad rá semmi, akkor vehető ki a sütőből.) Rövid ideig hűlni hagyjuk, majd a formából kifordítva a tetejét meghintjük porcukorral. Ormának egyik oldalára (mintegy turbánt díszítő gyémántként) fél szilvát, vagy hasonló formára vágott piros almadarabot tapaszttunk.

Rozsgyestvenszkaja bulocskaja (orosz)

Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 10 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 2 dl orosz tea, 1 tasak vaníliás cukor, tojásfehérje, 2 csipet őrölt fahéj, 1 csipet só.

A vajat felolvasztjuk, majd hozzáadjuk az igen erőse főzött teát és a többi hozzávalót is. Addig keverjük, amíg a keverőkanálról és a tál faláról is le nem válik a tészta, amit ezután egy egész napon át nedves konyharuhával letakarva pihentetünk. Amikor a huszonnégy óra eltelt, vékonyra nyújtjuk, kiszaggatjuk, villával többször megszurkáljuk, és két részre választjuk. Az egyik felét tojásfehérjével kenjük meg (ezek fényesek lesznek), a másikat cukros vízzel (ezek fénytelenek maradnak). Előmelegített sütőben, kikenetlen sütőlapon gyorsan kisütjük.

Miskolci diós rudacskák

Hozzávalók: 26 dkg cukor, 20 dkg darált dió, 1 tojás + 2 tojás fehérje, 1/2 citrom leve.

A diót, huszonnégy dkg cukorral és egy tojással masszává keverjük, majd kinyújtjuk. Két tojásfehérjét két dkg cukorral és a citromlével összedolgozunk. Rámorzsoljuk a kinyújtott tészta tetejére, amit ezután hasábokra vágunk. E rudacskákat hézagosan, zsírral kikent tepsibe tesszük, és lassan kiszárítjuk. (Régebben karácsonyfadíszként is szívesen használták.)