

Szülinapi receptek



Szülinapi receptek

***Készült a Kölcsey Ferenc Városi Könyvtár
1. Sz. Fiórkönyvtára fennállásának
85. évfordulója alkalmából***

Dunaújváros, 2013

KÍNÁLGATÓ

A Kölcsey Ferenc Városi Könyvtár az 1. Sz Fiókkönyvtár fennállásának 85. évfordulója alkalmából hirdette meg A könyvtár születésnapjára süteménye című receptpályázatot. Célunk az volt, hogy ezentúl a Könyvtár Süteménye nevet viselő, a győztes recept alapján készített finomsággal várjuk majd a nagyobb rendezvényeinken látogatóinkat. Ezzel is szeretnénk viszonzani azt a sok kedvességet, amit a hétköznapiak során tőlük kapunk.

A könyvtár képviselőiből és a Bíró Cukrászda vezetőjéből álló zsűri döntése alapján a Könyvtár Sütije díjat Göblyösné Mohácsi Nelli és Göblyös Anna Olvasósné nevére „alkotása” nyerte meg. A pályázatra beérkező receptek közül díjat kapott: Császik-Lévai Anikó eper- túrós süteménye, Királyné R. Zsuzsa ribizlis-joghurtos kockája, Mihály Csilla almás sütije, Sörös Ferenc surányi kockája és Zohány Jánosné mákvirág süteménye.

Ebbe, az ünnepnapra megjelenő könyvecskébe a legizlősebbnek ígérkező pályaművekből gyűjtöttünk össze egy kis válogatást. Az irodalmi csemegéken kívül ezeket is jó szívrrel kínáljuk minden kedves olvasónknak.

Dunakeszi, 2013

Csonka Mária
könyvtárigazgató



I. A KÖNYVTÁR SÜTEMÉNYE

Göblyösné Mohácsi Nelli és Göblyös Anna:
OlvasÓS

Hozzávalók

50 dkg liszt

3,5 dl langyos tej

2,5 dkg élesztő

5 evőkanál étolaj

1 teáskanál cukor

2 teáskanál só

A töltelékhez: 25 dkg sajt, 25 dkg sonka vagy bacon,
5 dkg vaj vagy margarin.

A tetejére: 1 db tojás, hántolt napraforgómag, tökmag,
szezámmag

Elkészítés

Az élesztőt a cukorral langyos tejben felfuttatjuk. A liszthez adagoljuk a sőt, az étolajat, majd a felfuttatott élesztőt, és jól bedagasztjuk. Langyos helyen pihentetjük, kelni hagyjuk. Miután a tészta megkelt, két cipóra vágjuk. A cipókat egyenként ujjnyi vastagra nyújtjuk, majd megkenjük az olvasztott vajjal. Rászórjuk az apróra vágott sonkát/bacont és a reszelt sajtot.

A lapokat feltekerjük, mint a bejglit. A tekercset éles késsel ferdén (háromszög alakúra) vágjuk. Tetejét tojással megkenjük, és ízlés szerint magokkal díszítjük.

Előmelegített sütőben 180°C-on készre sütjük.

II. DÍJAZOTT SÜTEMÉNYEK

Császik-Lévai Anikó:

Epres-túrós sütemény

Hozzávalók

Alap piskóta: ahány darab tojás, annyiszor 2 dkg liszt és porcukor, plusz sütőpor.

Kis tepszi esetén 3 tojás, 6 dkg liszt és 6 dkg porcukor, egy teáskanál sütőpor.

Elkészítés

A tojássárgáját a porcukorral habosra keverem, a sütőporral elszitált lisztet eztán hozzáadom, és óvatosan összeforgatom a kemény habbá vert tojásfehérjével.

Kb. 180 fokok, előmelegített sütőben kb. 20-22 perc alatt készre, világosbarnára sütöm.

A töltelék: 250 ml tejszínt (lehet 300 is) elkezdek habbá verni, és félúton belekeverek 2 zacskó zselatin fixet. Habbá verem, és fél kiló túrót belekevergetek. Mielőtt a tejszínhabhoz keverném, a túróba reszelek egy citromhéját, és belekeverek két csomag vaníliás cukrot is, valamint 10 dkg porcukrot. 20 percre így hűtőbe rakom, miközben rácson hűl a piskóta.

Amikor kezd megszilárdulni (hogy ne szívja be a piskóta a túrós krém nedvességét,) rákenem a piskótára a krémet, és elhelyezgetem a tetején az epreket. Ezeket az idő közben elkészített, azóta hűlni hagyott zselatinnal, sütőecset segítségével lekenemetem, és másnapig hagyom a hűtőben megszilárdulni, de 3-4 óra is elegendő ehhez a végső művelethez.



Királyné R. Zsuzsa:
Ribizlis-joghurtos kocka

Hozzávalók

Piskóta: 4 db tojás, 8 evőkanál víz, 20 dkg cukor,
20 dkg liszt, 3 evőkanál kakaó,
1 késhegynyi szóda bikarbóna
Krém: 450 g natúr joghurt, 10 dkg cukor, 1 kávéskanál
citromlé, 1 evőkanál zselatin
3 evőkanál víz, 30 dkg ribizli.
Díszítés: 400 ml víz vagy gyümölcslé, 2 csomag torta-
zselé, 10 dkg cukor.

Elkészítés

A hozzávalókból piskótát sütünk a szokásos módon 32x25-ös tepsiben. Rácsra tesszük hűlni. A krémhez a zselatint megduzzasztjuk a vízben, meglangyosítjuk, és a többi hozzávalóhoz csurgatjuk. Jól összekeverjük, és a kihűlt piskótára kenjük. A kioltvasztott gyümölcsöt összeturmixszoljuk a cukorral, a torta zselét a leírás szerint elkészítjük, egynegyedét a gyümölcshöz keverjük. A maradékkal a süteményt vonjuk be. A gyümölcsöt a joghurtra kenjük. Nem baj ha összekeverednek. Pár órát hűtőben dermedtjük. 5x5-ös kockára vágva tálaljuk.



Mihály Csilla:

Almás süti

Hozzávalók

350 g búzaliszt

fél zacskó sütőpor

70 g cukor

1 tojás

3-4 evőkanál tej

150 g vaj (semmi esetre sem margarin, sem zsír)

Töltelék: 2 kg alma, búzadara, fahéj, cukor

Elkészítés

A hozzávalókból sima tésztát gyúrunk, és 2 egyenlő részre osztjuk. Lisztezett gyűrődeszkán vékonyra kinyújtjuk. Az almát meghámozzuk, lereszeljük és kiszorítjuk a levét. Az első réteget zsírpapírral borított tepsire tesszük. Azt megszórjuk búzadarával, fahéjjal. Erre jön az alma. Az almát megszórjuk újra fahéjjal, egy kevés cukorral (cukor nélkül is finom és cukrosok is fogyaszthatják) és újra búzadarával. Erre jön a második vékonyra kinyújtott tészta. Villával megszurkáljuk. Előmelegített sütőbe rakjuk. És addig sütjük középlángon, míg világosbarnára sült. Porcukorral megszórva tálaljuk.



Sörös Ferenc.

Surányi kocka

Hozzávalók

Tészta: 5 tojás, 2 adag kávé, 30 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 1 sütőpor, 10 dkg dió

Krém: 20 dkg margarin, 20 dkg porcukor, $\frac{1}{2}$ l tej, 2 kanál liszt, 2 csomag Aranka vaníliás puding

Máz: 10 dkg vaj, 10 dkg étcsokoládé

Elkészítés

Tészta: 5 db tojás sárgáját 2 adag lefőzött hideg fekete-kávét 30 dkg porcukorral jól kikeverünk. Majd hozzáadunk 20 dkg lisztet, 1 sütőport, ha nagy, akkor csak a felét, 10 dkg darált diót, és az 5 tojás keményre vert fehérjét. Kisütjük. (Sütőt felforrósítani, majd ha betettük, „fél tűzre” tenni.)

Krém: 20 dkg margarint 20 dkg porcukorral habosra kikeverünk, majd összedolgozzuk a pudinggal.

Puding: $\frac{1}{2}$ l tejet felfőzünk két jó kanál liszttel, amikor kihűlt, belekeverjük az Aranka pudingot. A krémet a tészta-ra kenjük, és a tetejét csokoládé krémmel vonjuk be.

Csokoládékrém: 10 dkg vajat óvatosan felolvasztunk 10 dkg étcsokoládéval.

Ahogy én csinálom

Lefőzöm a kávé, had hűljön ki. $\frac{1}{2}$ l hideg tejet egy kis lábasban összekeverek két jól púpozott evőkanál liszttel, ameddig el nem tűnnek a csomók. (Akinak van hangulata, beleszitalja.) Azt jó közepes lángon, viszonylag gyorsan felfőzöm, így nem kapja le. A sodót – mert, hogy ez az – félreteszem kihűlni, addig elkészül a tészta. Bekapcsolom a sütőt, hadd melegedjen. Kivajazok egy nagy tepsit, és beszórom prézlivel, hogy az már ott várjon a sorára.

A 20 dkg lisztet, 30 dkg cukrot, sütőport és a 10 dkg finomra darált diót egy keverőedényben elkeverem, hoz-

záadom a szétválasztott 5 tojás sárgáját és a kihűlt kávé.
(A dió eredetileg 10 dkg és apróra vágott, én darálom, és nem mindig pont 10 dkg.) A robotgéppel gyorsan felverem a tojásfehérjét. Ezt is bele a keverőedénybe, a robotgépben kicserélem a habverőt a tésztagyűrőre, és azal dolgozom össze alaposan az egész anyagot. Ezt bele a tepsibe. Igyekszem egyenletesen elhelyezni. Mehet a sütőbe. „Féltűzre” veszem. Sülésnél oda kell figyelnem, könnyen kiszárad, mivel vékony. Kb. 20 perc alatt megsül, de legjobb a villapróba. Közben, ha a sodó kihűlt, a 20 dkg margarint feldarabolom, egy közepes műanyag táliba rakom a 20 dkg porcukorral és a robotgép közben lemosott gyűrőjével összedolgozom. Ekkor adom hozzá a sodót, és a 2 Aranka pudingot is. Folytatom a keverést, addig, amíg teljesen krémszerű nem lesz.

Amikor a megsült tészta kihűlt, a krémet egyenletesen felviszem rá egy kenőkártyával, ha jobb nincs. Az a fontos, hogy sima és egyenletes legyen, mert a megolvasztott csokoládé arra fog folyni, amerre pont tud. A csokoládékrémhez 2 Katica étcsokoládé tortabevonót használok kb. 12 dkg vajjal. Inkább legyen több, mert a tepsi is nagy. Vizet teszek fel forrni, ha meleg, a tetejére egy picike serpenyőt, vagy lapos lábast, hogy gőzön olvasszam meg a csokit. Ha rendesen összeolvadt a feldarabolt csoki és vaj, ráöntöm a süteményre, és kenőlapáttal egyenletesen eligazítom.



Zohány Jánosné:

Mákvirág

Hozzávalók

½ kg liszt
25 dkg RAMA margarin
2 tojás
2 kanál porcukor
2 dkg élesztő (hagymányos)
1 dl tej
pici só

Elkészítés

Az élesztőt a tejben felfuttatjuk. A margarint a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a tojásokat, a lisztet és a felfuttatott élesztőt, jól összegyúrjuk. Téglalap alakúra nyújtjuk, 25 dkg darált mák és cukor keverékével megtöltjük. Feltekerjük, kör alakúra formázzuk. A külső oldalát bevagdossuk, tojással megkenjük, és meleg sütőben 170 fokon 20 percig sütjük.



III. SÜTEMÉNYEK A KÖNYVTÁROSOK AJÁNLÁ- SÁVAL

Antal Dolóresz:

Diós kosárka fehér csokis krémmel

Hozzávalók

5 dkg dió

12,5 dkg liszt

5 dkg puha vaj

2 csapott evőkanál cukor

1 tojás

Krém: 20 dkg fehér csoki, 1,5 dl tejszín, 5 dkg vaj

Elkészítés

A diót száraz serpenyőben megpirítjuk, majd, ha kihűlt megdaráljuk. A vajat kikeverjük a cukorral, tojással, majd belekeverjük a diós lisztet. Összegyúrjuk. Mini muffin formát vajazunk, lisztezünk és belenyomkodjuk a 24 db kis körlapot a mélyedésekbe. 180 fokon kb. 15 perc alatt megsütjük.

A krémhez a fehér csokit összemelegítjük a vajjal és a tejszínnel. Hagyjuk picit szilárdulni és betöltjük a kosárkákba. A tetejüket apróbb gyümölccsel díszítjük.



Benkovics Zita:

Répakocka

Hozzávalók

- 5 tojás
 - 2 pohár finomliszt (300 ml)
 - 1 pohár cukor
 - 2 csomag vaníliás cukor
 - 2 csomag sütőpor
 - 50 dkg reszelt sárgarépa
 - 10 dkg apróra vágott dió
 - ½ pohár olaj
 - 10 dkg apróra vágott morogyoró
 - 2 kiskanál mézeskalács fűszer
- A díszítéshez kevés vajkrém (5 dkg fondant és vaj habosra keverve), marcipán a tetejére.



Elkészítés

A hozzávalókat gyorsan összekeverjük. Nem szabad sokáig keverni. Kikent kb. (45x25 cm-es) sütőformába öntjük. Előmelegített sütőben 50 percig sütjük 180 C fokon. Ha kihűlt, vékonyan megkenem a vajkrémmel, a tetejét a kb. 3-4 mm vastagra nyújtott marcipánnal burkolom. Ha a könyvtár süteményét máskor is megszeretnénk sütni, érdemes lenne beruházni egy hagyományos gumipárnás bélyegzőbe, mert azzal a 4x4 cm-esre felkockázott sütemények tetején lévő marcipánba a könyvtár logóját bele lehetne nyomni. Én még a tetejét luster ételfesték porral vékonyan átkenném ecsettel (arany vagy bordó színben), így jobban kiemelkedne a marcipánba nyomott embléma.

Bodor Judit:

Túrós-vaníliás süti

Hozzávalók

Tésztához

17 dkg liszt

2 csomag vaníliás főzőpuding (2*4 dkg)

10 dkg olvasztott Rama v. vaj

½ sütőpor

15 dkg cukor

1 csomag vaníliás cukor

Töltelékhez

50 dkg tehéntúró

10 dkg mazsola

1 csomag vaníliás cukor

ízlés szerint 3-5 kanál cukor

A tészta tetejére: 3 tojás, 3 dl tej.

Elkészítés

A tészta hozzávalóit egy tálba robotgéppel összekeverem. Nem fog összeállni, morzsás tésztát kapunk. Majd a felét a kivajazott, lisztezett tepsibe (mérete: 30x22 cm) szórom, erre jön a töltelék, ezután beleszórom a tészta másik felét. 3 egész tojást felverek, azután összekeverem 3 dl langyos tejjel. Ezt ráöntjük a tészta tetejére és előmelegített sütőben lassú tűzön kb. 50-60 percig sütjük.



Borsos Mária:

Dinnyécskék vagy eprecskék kekszéből

Hozzávalók a zöld részhez

30 dkg darált keksz

14 dkg Rama sütőmargarin

zöld ételszínezék

10 dkg porcukor

2-3 cl víz

ízlés szerint aroma (kevés rumaroma, hogy zöld maradjon a színe).

Hozzávalók a piros részhez

30 dkg darált háztartási keksz

12,5 dkg Rama sütőmargarin

1 piros ételszínezék

10 dkg porcukor

2-3 cl víz

rumaroma (vagy más aroma)

tortadara

Elkészítés

Külön-külön összedolgozzuk a zöld és a piros rész hozzávalóit, majd a piros masszából kb. mandarin méretű golyókat formálunk. A zöld masszát kinyújtjuk, majd egyesével bevonjuk vele a piros golyókat. Ezután egy éjszakára hűtőbe tesszük, vagy ha nincs türelmünk várni, akkor egy kis időre a mélyhűtőbe is tehetjük. Miután kivettük a hűtőből, éles késsel (sima pengéjével) 4 részre vágjuk, majd a tortadarával (azaz a dinnye magjaival) díszítjük a piros részt. Ha már unjuk a dinnyécskéket kreatívan megoldható a szezont hűen tükröző földi eper.



Csiszár Tamásné:

Unoka kedvence (édes-rémes)

Hozzávalók

40 dkg grízes liszt

25 dkg Rama margarin

1 pohár tejföl (kicsi)

csipetnyi só

Elkészítés

Jól összegyúrjuk és lisztezett tányérra helyezve, enyhén liszttel megszórva, letakarva hideg helyen 12 órát pihentetjük. Kinyújtva, kizárólag Bogica sütőálló lekvárral töltjük, apró kifliket formálva belőle. Lassú meleg tűznél aranysárgára sütjük. Forrón bő vaníliás cukorba forgatjuk.

Csiszár Tamásné:

Apa kedvence (söralátét)

Hozzávalók

25 dkg liszt

8 dkg margarin

2 tojás sárgája

késhegynyi szódadibikarbóna, vagy sütőpor

1 dl tejföl

2 csapott kávéskanál só

Elkészítés

Félkemény tésztát gyúrunk, 3 mm vékonyságúra kinyújtjuk. Kivajazott sütőlapra helyezzük, tetejét megkenjük felvert tojással, amibe őrölt köménymagot teszünk, szezámmaggal megszórjuk, majd világos rózsaszínűre sütjük.



Göblyösné Mohácsi Nelli és Göblyös Anna:
Répás-magos

Hozzávalók

4 db egész tojás
3 dl étolaj
30 dkg cukor
30 dkg liszt
2 teáskanál fahéj
1 evőkanál sütőpor
1 teáskanál szódabikarbóna
13 dkg darált dió
40 dkg sárgarépa
csipet só

A tetejére hántolt tökmag, napraforgómag. A liszt 1/3-át teljes kiőrlésű liszttel is lehet helyettesíteni.

Elkészítés

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk az olajat. A száraz anyagokat: lisztet, sütőport, szódabikarbónát, fahéjat, sót és diót szintén összekeverjük, majd a cukros-tojásos olajhoz öntjük. Elkeverjük. A sárgarépát lereszeljük, és a masszához keverjük. Tetejét magokkal díszítjük. Lisztezett-vajazott tepsiben lassan, tűpróbáig sütjük.



Göblyösné Mohácsi Nelli és Göblyös Anna:
Tökjő (az egészség jegyében)

Hozzávalók

4 db egész tojás

3 dl étolaj

30 dkg cukor

30 dkg liszt

2 teáskanál fahéj

1 evőkanál sütőpor

1 teáskanál szódabikarbóna

13 dkg darált dió

20 dkg sárgarépa

20 dkg sütőtök

csipet só

A tetejére: 200 g mascarpone, cukor ízlés szerint.

Elkészítés

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk az olajat. A száraz anyagokat: lisztet, sütőport, szódabikarbónát, fahéjat, sót és diót szintén összekeverjük, majd a cukros-tojásos olajhoz öntjük. Elkeverjük. A sárgarépát és a sütőtököt lereszeljük, és a masszához keverjük. Lisztezett-vajazott tepsiben lassan, tűpróbáig sütjük. Amikor kihűlt a tészta, a tetejére cukorral kikevert mascarpone-t kenünk. Reszelt répával, sütőtökkel díszítjük.



Gruchmann Boglárka:
Csillagporos pite

Hozzávalók

4 tojás
4 kanál kristálycukor
4 kanál liszt
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag sütőpor
1 citrom reszelt héja
Máz: porcukor, citromlé

Elkészítés

A 4 tojás sárgáját habosra keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és a citromhéjjal, majd lassan mehet bele a liszt is. A tojásfehérjéket – egy másik edényben – kemény habbá verjük. Majd óvatos mozdulatokkal adagoljuk a cukros keverékhez. Sütőpapírral bélelt őzgerincformába öntjük és 160°C fokon kb.20 percig sütjük. A kész piskótát rácson hűtjük.

Következik a máz: vízgőz fölött citromlevet és porcukrot keverünk ki, és azt csurgatjuk a piskótára.



Lévai Anikó Zsuzsanna:

Linzer

Hozzávalók

60 dkg finomliszt

(szitálva!)

24 dkg kristálycukor

36 dkg margarin

1 tojás sárgája

1 dl tejföl

ujjnyi só

1 csomag sütőpor

mokkáskanálnyi őrölt fahéj

kb. 15 szem őrölt szegfűszeg (Ettől lesz mézes fűszeres illata, íze – nálunk ez az egyik karácsonyi süti.)



Elkészítés

A margarint a liszttel össze kell morzsolni apróra (ami jó móka gyerekeknek is) sóval, sütőporral, fűszerekkel. A tojással és 1-2 kanál tejföllel összegyúrni (először ez kevésnek tűnhet, de később a kézmelegtől lágy lesz a tészta! – akkor kevés liszttel segítünk a dolgon.

Hideg helyen fél órát pihentetjük (másnapig is eláll a hűtőben). Lisztezett deszkán nyújtjuk kb. fél centi vékonyra. Karikákat szúrunk belőle (nagyobb pogácsa szaggatóval vagy pohárral, amit lisztbe mártunk). Egyes karikák közepén lisztezett gyűszűvel még egy kis lyukat szúrunk ki.

Sütőpapírral bélelt tepsiben kb. 170 fokon aranysárgára sütjük (vigyázat, könnyen túl barnulhat, inkább csak szárítani kell). A linzer nem érzékeny a sütő ajtajának nyitogatására, sőt, a közbeni kóstolgatást is jól bírja. Ha kihűltek a karikák, bármilyen lekvárral össze lehet ragasztani őket. Felülre kerülnek a lyukasak. Porcukorral lehet hinteni. 1-2 napig ropogósak, azután megpuhulnak a lekvártól, és garantáltan alig morzsalódnak.

Losteiner Mónika és Kaszás Édua
Keszti-„mézes”

Hozzávalók

- 40 dkg finomliszt
- 20 dkg porcukor
- 2 cs. vaníliáscukor
- 1 cs. sütőpor
- 3 evőkanál kakaópor
- 1 kávéskanál szóda bikarbóna
- 2 kávéskanál mézeskalács fűszerkeverék
- ½ liter tej
- 4 evőkanál áfonyalekvár
- 2 egész tojás
- 2 dl étolaj

Tetejére: 2 evőkanál baracklekvár, 2 evőkanál áfonya lekvár, 1 mokkáskanál rumaroma, 20 dkg tortabevonó étcsokoládé, piros marcipán massa, fehér marcipán-massa kb. 10-10 dkg.

Elkészítés

1. Egy mély tálban a liszthez a vaníliáscukrot, sütőport, szóda bikarbónát, kakaóport, mézeskalács fűszerkeveréket adunk. Keverés közben hozzáöntjük a tejet, további keverés mellett hozzáadjuk a lekvárt, a tojásokat, további folyamatos keverés mellett az étolajat.
2. Egy 33x20x5,5 méretű tepsibe sütőpapírt teszünk, beleöntjük a masszát.
3. Előmelegített sütőben (kb. 200 fok) sütjük 30 percig (tűpróbáig).
4. Rácsra borítjuk. A tetejét megkenjük a lekvár és rumaroma keverékével, majd a gőz fölött megolvasztott étcsokoládéval bevonjuk. Pihentetjük.
5. A piros marcipánból a könyvek borítóját formázzuk meg, a fehérből a lapokat. A cím szintén fehér marcipán.

Tálalási javaslat: Az 5x5 cm-es kockákra vágott süteményt tálra tesszük, amelyet kedvenc szalvétánkkal díszítettünk, majd a kockákra ráhelyezzük az elkészült könyveket.

Kínálási javaslat (kínáló versike):

„Elkészült a könnyű süti,
Cukrászunk ma nem volt liútyi,
Kóstolja meg rögtön mama,
Belesütve minden álma”



Miski Rebeka:

Házi almás pite

Hozzávalók

60 dkg liszt

25 dkg Rama margarin

pici só

Ezeket összegyűrjük majd a többi hozzávalót is hozzákeverjük.

pohár tejföl (én a 380 g-os tejföl felét öntöm bele)

2 db tojás sárgája

15 dkg porcukor

1 csomag sütőpor

2 dkg élesztő

Míg a tésztánk egy kicsit kel, addig fogunk 2 kg almát megpucoljuk és megreszeljük, fél csomag fahéj lehet többet is, kevesebbet is ízlés szerint.

15-20 dkg kristálycukor

1-2 kávéskanál citromlé

15 dkg dió vagy búzadara a tésztára az alma alá hogy felszívja a nedvességet.

Elkészítés

Kivajazott tepsibe beletesszük a tésztát úgy, hogy az egyik szélén kicsit kilógjon, a másik szélén több lógjon ki. Megszórjuk dióval majd rá az almát és befedjük a maradék tésztával úgy, hogy ahol a több tészta lóg ki ott áthajtom az almán és a másik szélén a tepsibe összeillesztem a tésztát, hogy körbe fogja az almát mindennütt a széleken. Tojássárgájával lekenem, villával kicsit megszurkálom, és előmelegített sütőben 170-180 fokon arany barnára a sütöm. Porcukorral megszórom, és ha ugyan így akarom díszíteni, akkor olvasztott csokival díszítem. A patentot kagyló cukorból készítem.

Elkészítési idő: az alapanyag kb. 30 perc, sütési idő 15-20 perc sütőtől függően.



Major Ilona:

Fanta szelet

Hozzávalók

19 dkg cukor
19 dkg liszt
3 db tojás
0,75 dl olaj
0,75 dl meleg víz
1 csomag sütőpor
2 evőkanál kakaópor
A krémhez: 25 dkg

Rama margarin , 20 dkg porcukor, 25 dkg túró.

Az aszpikhoz: 2 csomag vaníliapuding, 7 dl Fanta.
(Fontos, hogy szénsavas legyen!)



Elkészítés

A tojások sárgáját a cukorral, olajjal és vízzel turmixban habosra keverjük, majd tálba öntve hozzákeverjük a liszt, sütőpor keveréket. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd óvatos mozdulatokkal a lisztes keverékbe forgatjuk, legvégül a kakaóport is hozzáadjuk. Sütőpapírral ellátott tepsibe simítjuk és előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. Kihűtjük.

A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a túró. Simára keverjük és kihűlt tészta tetejére simítjuk. Megvárjuk, míg kihűl.

A vaníliapuding port elkeverjük a Fantával és állandó keverés mellett összeforraljuk. Addig hűtjük, míg a margarinos krémre olvadás veszélye nélkül rákenhető lesz. Hosszúkas szeletekre vágva kínáljuk.

Nász Ildikó:

Boci szelet

Hozzávalók

18 dkg liszt
15 dkg kristálycukor
1 dl tej
4 tojás
1 dl olaj
3 evőkanál kakaópor
(cukrozatlan)
1 csomag sütőpor
A túros részhez: 50 dkg
túró (ez lehet kevesebb is, ki mennyire szereti túrósan)
20 dkg kristálycukor
1 tojás
1 csomag vaníliás cukor
5 dkg. búzadara
1 citrom reszelt héja



Elkészítése

A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral, hozzáadjuk a tejet, az olajat, a kakaóport, majd a sütőporral elkevert lisztet is. A tojások fehérjét kemény habbá verjük és óvatosan belekeverjük a kakaós masszába. A túros részhez a túró kikeverjük a tojással, a vaníliás- és kristálycukorral, a reszelt citromhéjjal és búzadarával.

Egy 30x23-as tepsit kibélelünk sütőpapírral és beleöntjük a kakaós tésztát. Egy kiskanál segítségével szórjuk rá (pötytyözzük meg) a túros masszával a kakaós tészta tetejét.

Előmelegített sütőben 170 fokon kb. 30 perc alatt süs-sük készre, tűpróbáig. A túros rész sülés közben „bele-süpped” a kakaós tésztába így olyan, mintha maga a tészta helyenként túróval lenne töltve.

Tuska Edit:

Keksztekercs

Hozzávalók a tésztához

50 dkg háztartási keksz darálva

21 dkg porcukor

3 dkg kakaópor

1 csomag vaníliás cukor

tej

meggybefőtt leve (kb. 1dl)

Hozzávalók a töltelékhez

10 dkg vaj (én mindig teavajból készítem)

15 dkg porcukor

1 csomag vaníliás cukor.

Elkészítés

A tészta hozzávalóit alaposan összedolgozzuk (vagy a gyerekekkel összedolgoztatjuk). Addig adagoljuk hozzá a tejet, amíg nem túl puha tésztát kapunk. Porcukros deszkára borítjuk és elnyújtjuk téglalap alakúra. Minél vékonyabbra nyújtjuk, annál több rétegű lesz a tekercs. Könnyen ragad és törik, de ha egy picit leragad az még kezelhető.

A vajat a porcukorral és a vaníliás cukorral jó habosra kavarjuk robotgéppel. Egyenletesen rákenjük ezt a krémet a daráltkekszes elnyújtott tésztára, majd a bejglihez hasonlóan felcsavarjuk jó szorosan. Végeit és széléit jól összenyomkodjuk, hogy ne essen szét. Meghempergetjük a kész hengert darált dióban, és fóliába csomagoljuk. Ekkor még egy kicsit lehet a formáján és a tömörségén igazítani. Hűtőszekrénybe tesszük és egy-két óra múlva vékonyan szeletelve tálaljuk.

Szobahőmérsékleten hamar meglágyul a krém, ezért érdemes hűtőben tárolni, csak fogyasztáskor vegyük ki onnan. Haladóknak „keksztekercs” tortát is készíthetnek, ha a kinyújtott tésztalapból legalább 9-10 azonos nagyságú

formát vágnak ki, és ezeket a vajás krémmel egymásra rétegezik.
Elkészítési idő 30 perc.



Varga Teréz:

Berlini szelet

Hozzávalók

12 dkg vaj
20 dkg liszt
6 dkg cukor
kevés citromhéj
½ csomag Dr.Oetker
sütőpor
1 tojás



Hozzávalók a töltelékhez

20 dkg dió
20 dkg cukor
1 csomag Dr. Oetker vaníliás cukor
kevés tej
4 tojás
8 dkg cukor
8 dkg liszt

Elkészítés

A vaj, liszt, cukor, reszelt citromhéj, 1 tojás és sütőpor keverékéből tésztát gyúrunk, tepsibe tesszük, és a következő töltelékkel töltjük: 20 dkg diót, 20 dkg cukrot és vaníliás cukrot, tejet, elkeverve a tésztára kenünk, azonfelül négy tojás keményre vert habját 8 dkg cukorral, tojássárgájával összekeverünk, és a 8 dkg liszt hozzáadásával piskótatésztát készítünk. Azt egyenletesen a töltelékhez adjuk, közepes hő mellett megsütjük. Kihűlve fehér mázzal bevonjuk (20 dkg cukor, 2 evőkanál forró víz). Tetszés szerinti darabokra vágjuk. A tepszi mérete: 40x24 cm.

Zohány Jánosné:

Ikrek kedvence

Hozzávalók
40 dkg liszt
15 dkg porcukor
2 tojás
1 csomag sütőpor
1 citrom héja
1 Rama margarin
½ kis pohár tejföl
pici só



Elkészítés

Az egészet jól összegyúrjuk, kinyújtjuk 2 db téglalap alakúra. Az egyiket a tepsire tesszük. 1,5 kg reszelt almát fahéjjal, cukorral ízesítjük, rátesszük a tésztára. A másik téglalap a tetejére kerül. Világosra sütjük, porcukorral megszórjuk.

Zohány Jánosné

Kirándulók süteménye

Hozzávalók
50 dkg zabpehelyliszt
1 db tojás
20 dkg libazsír
1 kis pohár tejföl
1 kis pohár kefir
1 evőkanál só

Elkészítés

Jól összegyúrjuk, vékonyra kinyújtjuk, sósrúd, vagy ropi formájúra. Tojással megkenjük és magvakkal megszórjuk. 165 fokon 25 percig sütjük. Sokáig eltartható.

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of bright yellow paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slightly textured appearance and is set against a dark background.

[illegible]

[illegible]

TARTALOMJEGYZÉK

KÍNÁLGATÓ	3
I. A KÖNYVTÁR SÜTEMÉNYE	5
Olvasós	5
II. DÍJAZOTT SÜTEMÉNYEK	6
Epres-túrós sütemény	6
Ribizlis-joghurtos kocka	8
Almás süti	9
Surányi kocka	10
Mákvirág	12
III. SÜTEMÉNYEK	
A KÖNYVTÁROSOK AJÁNLÁSÁVAL	13
Diós kosárka fehér csokis krémmel	13
Répakocka	14
Túrós-vaníliás süti	15
Dinnyécskék vagy eprecskék kekszből	16
Unoka kedvence (édes-rémes)	18
Apa kedvence (söralátét)	19
Répás-magos	20
Tökjő (az egészség jegyében)	21
Csillagporos pite	22
Linzer	23
Keszi-„mézes”	24
Házi almás pite	26
Fanta szelet	28
Boci szelet	29
Keksztekercs	30
Berlini szelet	32
Ikrek kedvence	33
Kirándulók süteménye	33
IV. RECEPTJEIM	34

ISBN: 978 963

Kiadja: a Kölcsey Ferenc Városi Könyvtár
Felelős kiadó: Csonka Mária könyvtárigazgató
Műszaki szerkesztő: Preysing Frigyes
Megjelent: 50 példányban
Készült: a Raszter Nyomdában, Budapest