



Pázmány Péter Alapiskola és Óvoda kiadványa
2017

Nagyszüleink diós receptjei



Diós golyó

Hozzávalók:

200g darált dió
200g porcukor
1 tojásfehérje
3 kanál rum vagy málnaszörp
a meghempergetéshez darált dió

A darált diót elkeverjük a porcukorral, tojásfehérjével, rummal vagy málnaszörppel és összegyúrjuk. Porcukorral meghintett gyúródeszkára tesszük és hengert sodrunk belőle. Szeletekre vágjuk és mindegyikbe egy fél dióbelet teszünk. Golyókká formáljuk és megforgatjuk a darált dióban. Az így elkészített golyókat minyonpapírba tesszük.

Diós csók

Hozzávalók:

5 tojásfehérje
350g porcukor
100g darált dió
citromhéj

A tojásfehérjét habbá verjük. Beletesszük a porcukrot és gőz fölött addig verjük, míg megszűsödik és a hab az alakját megtartja. Azután belekeverjük a reszelt citromhéjat és a darált diót. A kikent tepsibe kiskannállal csókokat formálunk és mérsékelt meleg sütőben megszáritjuk őket.

Nanuk szelet

Hozzávalók: 8 tojássárgája, 8 kanál cukor, 4 kanál dió,
1 kanál kakaó, 14 dkg liszt

Krém: 1 dcl tej, 2 kanál sima liszt, 2 vaníliás cukor (ezeket összefőzzük), 20 dkg cukor, 14 dkg vaj, 14 dkg smetol

Diós kávé torta

Hozzávalók:

8 tojás
120 g porcukor
30 g finom morzsa
30 g darált kávé
50 g darás liszt

Elkészítés:

A tojás sárgáját a porcukorral habosra keverjük, azután darált dióval finom zsemlyemorzsával és a kávéval jól elkeverjük. A tojás fehérjével kemény habot verünk, és a liszttel együtt könnyedén a fenti masszába keverjük. Kikent, morzsával kihintett tortaformába öntjük. Bemelegített sütőbe tesszük, és lassan meg sütjük. Kihűlt tortát kétfelé vágjuk és megtöltjük a torta tetejét és megkenjük krémmel, és vagdalt dióval díszítjük.

Krém:

1/2 dl tej, 80 g porcukor, 150 g darált dió, 200 g vaj, 10 g darált kávé

Elkészítés:

A tejet a porcukorral felforraljuk, leforrázzuk vele a darált diót, és hűlni hagyjuk. A vaját a darált kávéval ki keverjük, folytonos keverés közben belevegyítjük a már kihűlt diót, és elkeverjük.

Klenovics Dávid, 2.o. mamájától: Szalóciné

Diós krémes

Hozzávalók a tésztához:

80 g kristálycukor
100 g darált dió
100 g összemorzolt piskóta
5 tojás fehérje, 2 tojás sárgája
50 ml olaj, 1 kiskanál sütőpor

A krémhez:

3 tojás sárgája
2 csomag vaníliás puding (zlaty klas)
5 kanál kristálycukor
700 ml tej, 100 g vaj , 300 ml habtejszín

Elkészítés:

Először elkészítjük a krémet. 500 ml tejet felforraltunk, a többiben elkeverjük a pudingport, tojássárgáját és a cukrot. Ha felforr a tej, levesszük a tűzről és belekeverjük a pudingos-tojásos tej másik felét. Visszatesszük a tűzre, de csak kis lángon és sűrűsödésig főzzük. A vajat habosra verjük, majd kanalanként a pudinghoz keverjük ami már kihűlt.

A tésztához felverjük a tojásfehérjét habra a fele cukorral. A tojássárgáját kikeverjük a másik fele cukorral majd belekeverjük az olajat és kanalanként az őrölt diót, piskótát meg a sütőport. Óvatosan belekeverjük a fehér habot majd a sütőformába helyezük amit sütő papírral kibélelünk (40x28 cm). 180 celsius fokon 8-10 percig sütjük. Ha megsült és kihűlt a tészta, akkor kettévágjuk. Az első lapra rákenjük a krémet és befedjük a másik tésztával. Ennek a tetejére felhalmozzuk a habbá vert tejszínt, amibe vaníliás cukrot is tehetünk. A tetejét csokireszeléssel díszítjük.

Diós kifli

½ kg féldarás liszt

1 tejszín

4 tojássárgája

1 db vaj vagy palmarin

Ezt jól összedolgozzuk. 5 részre osztjuk kicsit sodorjuk, egymásra rakjuk és 10 percet pihentetjük. Sodorjuk nem kell hajtogatni.

Töltelék: 4 tojásfehérje felvert habja 25 dkg porcukor
30 dkg dió

Diós kuglóf

Hozzávalók: 220g vaj ,3 tojás sárga,6 tojás,270 g porcukor, 20g élesztőtő,3 kávéskanál tej ,260g darás liszt, 150g darált dió, 150g mazsola, 30g vaniliás cukor

A vajat a 3 tojássárgáját , a 6 egész tojás és a cukor ½ óra hosszat keverjük. Hozzáöntjük a tejben feloldott élesztőt és jól összekeverjük. Végül betesszük a lisztet, a darált diót, a megtisztított mazsolát és a vaniliás cukrot. Mindeszt még egyszer jól összekeverjük. A kuglófformát kikenjük, meghintjük liszttel, beleöntjük a tésztát és mérsékelt tűzön megsütjük. A kihűlt kuglófokat megcukrozzuk.

Lieskovsky Erzsébet



Diós lepény

28 dkg vaj
28 dkg liszt
1 evőkanál tejföllel, cukorral 1 tojássárgájával és egy csipetnyi sóval jól eldolgozzuk.
Az egyik felét kinyújtjuk, a másik felét a töltelékre tesszük.

Töltelék:

9 tojássárga
28 dkg cukor
1 vanília cukor
Ezeket kikeverjük ½ citrom héjával
25 dkg darált dió
10 tojás habja

Varga Vivien Vanesska, Vargáné mama

DIÓS TORTA

Hozzávalók: 5 db tojás
30 dkg cukor
15 dkg darált dió
30 dkg liszt
1 db sütőpor
15 evőkanál víz

A tojássárgákat a cukorral és a vízzel habosra keverjük, majd hozzáadjuk a lisztet, diót és a sütőport, legvégül óvatosan hozzáadjuk a tojások fölvert habját.

Krém: 3 dcl tejben elkeverünk 3 evőkanál BB- pudingport és megfőzzük.

Ha kihűlt, 25 dkg vajat/margarint, 1 evőkanál kakaót és cukrot ízlés szerint (10-15 dkg) keverünk hozzá.

Komteszka

Hozzávalók:

-10 dkg vaj
-20 dkg liszt
-1/3 csomagsütőpor
-10 dkg porcukor
-3 tojássárgája

A bevonathoz:

-4 tojásfehérje
-25 dkg cukor
-1 csomagvaníliás cukor
-5 dkg őrölt, pörkölt mogyoró
-2 kávéskanál kakaó
-1 citrom reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS:

A vajjal deszkán eldörzsöljük a liszttel kevert sütőport, a porcukrot és a tojássárgáját. Egyenletesen kikent tepsibe nyomkodjuk a tésztát félujjnyi vastagon, és azonnal megsütjük. Sütés után a kihűlt tészta tetejére, még a tepsibe a következő cukros-habos édességet kenjük: a fehérjét meleg fölött kemény habbá verjük a cukorral, hozzákeverjük a vaníliás cukrot, az őrölt, pörkölt mogyorót, a kakaót és 1 citrom reszelt héját. A tésztát a bevonattal visszatesszük a már langyossá hűlt sütőbe és szárítjuk. Miután kihűlt szeleteljük.



Diós kuglóf sütés nélkül

10 dkg vaj, 18 dkg cukor, 1 vanília, 1 citrom reszelt héja, 4 db tojás, 2 dl tej, 1 kanál rum, 35 dkg liszt, 0,5 csomag sütőpor, 81 dkg darált dió-

A vaját kikeverjük a cukorral, vaníliával, citrom héjával, tojássárgájával, rum, tej és a liszttel amibe belekevertük a sütőport, majd a tojás felvert fehérjét. Kilisztezett kuglóf formában megsütjük, kiborítjuk és vaníliával megszórjuk.

Vanília kifli

25 dkg liszt, 20 dkg vaj v. margarin, 10 dkg porcukor, 10 dkg darált dió v. mandula

Összegyúrjuk, kisodorjuk henger alakúra, rudakat, kifliket formálunk és közepes tűzön tepsire rakva megsütjük és melegen vaniliás porcukorba hempergetjük.

Bertalan Elvira

Diós rúd sütés nélkül

25 dkg darált dió, 25 dkg porcukor, 2 tojás sárgája, fél citrom leve, 50 gr csokoládé

A tojássárgáját a porcukorral és a citrom levével kikeverjük. Hozzáadjuk a darált diót, jól összedolgozzuk a masszát, kétfelé osztjuk. Az egyik felébe beledolgozzuk a puhított csokoládét. A másik felét fólia közé téve kinyújtjuk kb 25x15cm. Ráhelyezzük a csokis masszát és egyenletesen szétnyomkodjuk rajta, majd felcsavarjuk.

Szobahőmérsékleten szikkadni hagyjuk 1-2 órát. Díszíthetjük csokimázzal is.

Balázs Veronika

Diós kávé szelet

Hozzávalók: 5 tojás, 5 evőkanál kristálycukor, 5 evőkanál féldarás liszt, 1 csomag sütőpor, 1 evőkanál kakaó, 1 evőkanál dió

Krém: 25 dkg darált dió, 15 dkg porcukor, 500 ml erős feketekávé, 25 dkg vaj, rum, piskóta, csokimáz

1. A tojássárgáját kikeverjük a porcukorral. Hozzáadjuk a sütőporos lisztet, a kakaót, a darált diót és a tojásfehérjéből felvert habot. Megsütjük és kihűtjük.

2. A krémhez a darált diót összekeverjük a porcukorral és leöntjük a kávéval (kb. 200 ml), hogy sűrű massa legyen. A vajjal habosra keverjük, hozzáadjuk a diós masszát.

3. A kihűlt tésztát meglocsoljuk rummal. Ráhelyezzük a kávéba mártott piskótát. Rákenjük a krémet és csokimázzal leöntjük.

Mészáros V.

Diós habos sütemény

20 dk cukrot 4 tojássárgájával kikeverjük, hozzáadunk másfél dl tejet, 10 dk őrölt diót, 20 dk lisztet és fél csomag sütőport. Kikent lisztezett tepsibe öntjük a masszát és megsütjük. Utána tetszés szerint lekvárral megkenjük és a tetejére rásimítjuk a tojásfehérjéből 15 dk porcukorral felvert habot.

A sütőbe visszatéve addig sütjük, míg a hab rózsaszínű nem lesz.



Rácsos diós szelet

Hozzávalók: 250g sima liszt, 200g vaj, 1 tojás

Elkészítés: A lisztet a vajjal elkeverjük, beleütjük a tojást és összedolgozzunk. Rövid ideig hideg helyen pihentetjük. A tészta egyharmadát félretesszük, kétharmadát kisodorjuk, tepsibe tesszük, megkenjük töltelékkel és a félretett részből rácsot készítünk a töltelékre. Megkenjük tojássárgájával és előmelegített sütőben megsütjük. A kihűlt felszeleteljük és meghintjük vaníliás cukorral elkevert porcukorral.

Diótöltelék: 6 tojás, 130g porcukor, 150g darált dió

A tojássárgáját a porcukorral jól elkeverjük. Hozzáadjuk a darált diót. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és könnyedén a töltelékbe keverjük. Lieskovský Erzsébet

Sárga tetejű diós szelet

Hozzávalók: 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 25 dkg darált dió, 25 dkg sima liszt, 1 sütőpor, 6 tojásfehérje

Öntet: 2 cs. vaníliás cukor, 6 tojásárgája, 20 dkg porcukor,

Elkészítés:

A margarint a porcukorral habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a darált diót, majd a keményre felvert tojásfehérjét is. Óvatosan beletesszük a sütőporos lisztet, kikent, lisztezett tepsiben 170 fokon 20-25 percig sütjük. Az öntethez a tojások sárgáját kikeverjük a vaníliás és porcukorral. Amint megsült a tészta, azonnal ráöntjük a sárga krémet, elsimítjuk a tetején. Hidegen szeleteljük.

Mészáros Veronika, Deáki

Bögrés fátyolos

Hozzávalók:Tésztához

3 bögre simaliszt

2,5 tej, 5 dkg vaj

2,5 dkg élesztő

1 tojás, 2 evőkanál kristálycukor, csipet só

Tészta lekenéshez

7 dkg vaj

2 kiskanálnyi fahéj

½ bögre kristálycukor

Langyos cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. Tálba szitáljuk a lisztet, hozzáadjuk az élesztőt és a többi hozzávalót és jól kidolgozzuk. 40 percig kelesztjük. 30 x 50 cm-es téglalapra nyújtjuk, megkenjük vajjal és megszórjuk cukrozott fahéjjal.

6 egyenlő csíkra vágjuk, egymásra rakjuk és megint 6 részre vágjuk. Püspökkenyér formába rakjuk, tetejét megvajazzuk és tört dióval megszórjuk. A maradék kristálycukrot is rászórjuk, ami sütés közben karamellizálódik.

Pihentetjük egy fél órát, majd előmelegített sütőben 180°C-on 25 percig sütjük.

(Ez a mennyiség két formára elég.)

Kovács Katalin, Pered

Diólikőr: nyáron elkészítheted, karácsonykor megihatod.

A zölddiók akkor a legjobbak a diólikőr készítéséhez, amikor már kifejlettek, még elég nyersek és a magjuk még kocsonyás.

Fűszeres diólikőr

Hozzávalók:

- 1 l pálinka (vodka, vagy házi törköly)
- 10-15 db zölddió
- 4 szem csillagánizs, vagy 2 teáskanál ánizsmag
- 2 db egész fahéj
- 10 szem szegfűszeg
- 1 teáskanál édesköménymag
- 50 dkg cukor (kristály)

A zölddiót jól megmossuk, majd vékonyra felszeleteljük. Tegyük egy jól zárható nagyobb dunsztosüvegbe, majd tegyük hozzá a fűszereket. Szórjuk bele a cukrot, és öntsük fel pálinkával. Jól rázogassuk össze, majd tegyük hűvös helyre. Hetente egyszer rázzuk fel, és várjunk vele karácsonyig. Ünnepek előtt szűrjük le és öntsük likőrös üvegbe.

Rencés István nagymamája

Zserbó

Hozzávalók: 1 dkg élesztő, 1 dcl tej, 5 dkg cukor, 35 dkg liszt, 20 dkg margarin, 1 tojás, 1 sütőpor(3lap)
Töltelék: lekvár+dió+cukor (tetejére csoki)

Fújott kifli

Hozzávalók: 20 dkg sima liszt, 1 smetol, 25 dkg dió, 50 dkg porcukor, 1 kk szódabikarbóna

Isli fánk

Hozzávalók: 28 dkg liszt, 18 dkg palmarin, 10 dkg darált dió, 7 dkg porcukor

Diós felfújt

5 kg dió, 10 dkg zsúrkenyér, 7 dkg vaj vagy margarin, 10 dkg porcukor, 3 tojás, 2 evőkanál tejszín, tej, vaj a kikenéshez.

A vajat vagy margarint a porcukorral habosra keverjük, 3 tojássárgáját egyenként belekeverjük. Hozzáadjuk a ledarált diót, a tejbe áztatott és jól kinyomkodott zsúrkenyeret és a tejszínt. Végül hozzákeverjük a 3 felvert tojásfehérjét. Vastagon kikent tűzálló tálban, közepes meleg sütőben sütjük. Fogvájóval ellenőrizzük, hogy megsült-e.

Diós cukor

Szélesebb edénybe szórunk pár kanál kristálycukrot. Tűzön addig melegítjük, míg éppen csak csurgós lesz. Le vesszük a tűzről és beleszórjuk az apróra vágott (nem darált) diót.

Gyorsan összekeverjük, deszkára terített, zsírozott alumínium fóliára simítjuk és azonnal kisebb kockákra vágjuk.

Köhögés ellen kiváló!

Morovics Veronika

Diós sütemény

180g porcukor
450g rétes liszt (féldaraliszt)
250g vajas Hera (vagy vaj)
160g darált dió
2 tojás sárgája
egy pici vaníliás aróma
Kidolgozni a tésztát. Alufóliába csomagolva fél órát a hűtőbe pihentetni. Kisodorni, formával kiszúrni. 170°C-on, kb 15 percig sütjük. Lehet kettőt összeragasztani csokoládé krémmel (vagy vanília-, vagy franciakrémmel). Tetejére olvasztott főzőcsoki kerül és kidíszítjük(tetszés szerint).

Kovács Klára

Diós torta

8 tojás egész, 8 kanál porcukor
Kikeverni.
8 kanál őrölt dió, 6 kanál fél darált liszt
12 kávé kanál sütőpor.

Krém:

1dl tej, 25 dkg porcukor.
1kanál pudringpor (Zlatý klas)
15 dag dió
2-3 percig főzni, mindig keverve
Meghúlni kicsit, hozzáadjuk a 30 dkg vajat.
Addig keverjük, míg a vajat beissza.
Sütőbe tesszük, mikor megköt a krém, kikeverjük habosra.
4 lap, 3-szor töltjük

Diós süti

10 tojás, 32 dag porcukor, 1 vaniliás cukor
20 dag darált dió, 8 dag prézli, 5 dag daralísz, fél csomag
sütőpor.

Krém:

5 dl tej, 10 dag daralísz, 375 g vaj, 15 dag porcukor
10 dag dió szóráshoz tetejére.



Nagymama zserbója

Hozzávalók 40 szelethez:

1/2 kocka élesztő (2 dkg)
30 dkg Koronás kristálycukor
50 dkg liszt
1 tojás
1 tojássárgája
33 dkg vaj
10 dkg sárgabaracklekvár
15 dkg darált dió
3 dkg kakaópor

Elkészítés:

Az összemorzolt élesztőt 5 dkg cukorral összekeverjük, majd az átszitált liszttel, az egész tojással, a szétválasztott tojássárgájával és 30 dkg feldarabolt vajjal simára összegyúrjuk. Nem kell keleszteni! A tésztát 3 egyforma részre osztjuk, és mindegyiket kb. 5mm vastag lappá kinyújtjuk. Az egyik lapot tepsibe fektetjük. A lekvár felével megkenjük, majd 7-8 dkg cukorral és a maradék darált dióval megszórjuk. Ráborítjuk a harmadik lapot, lenyomkodjuk, és villával megszurkáljuk. Előmelegített sütőbe tesszük, és 160 fokon kb. 35 percig sütjük. A sütőből kivéve hűlni hagyjuk.

A maradék puha vajat a maradék cukorral és a kakaóporral kikeverjük, majd csokoládémázat főzünk belőle. A kihűlt zserbót egyenletesen megkenjük, végül a máz megszilárdulása után 2 x 5 cm-es szeletekre vágjuk.

Hrdlica Nicol 7.o.



Húsvéti zserbó

Hozzávalók a tésztához:

40 dkg liszt, 5dkg porcukor
25 dkg sütőmargarin, 1dkg élesztő
1 teáskanál sütőpor, 2 kanál rum
1 egész tojás, 1 tojássárgája, 2-3 evőkanál tejföl.

A töltelékhez:

30 dkg darált dió, baracklekvár, ribizli vagy málnalekvár
2 csomag vaníliás cukor, 10 dkg porcukor
2 mokkás kanál fahéj, 1 citrom reszelt héja

A csokimázhoz:

3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál holland kakaó
2 evőkanál rum, 5 dkg sütőmargarin

Elkészítés:

A tésztához az élesztőt felfuttatjuk fél dl tejben kevés cukorral, majd a hozzávalókkal együtt össze gyúrjuk, 3 részre osztjuk, majd 15 percig pihentetjük.

A töltelék a darált diót összekeverjük a cukorral, a fahéjjal és a reszelt citrom héjával. Középnagy tepsit kikenünk, lisztezünk, az egyik cipót elnyújtjuk és a tepsibe helyezzük. Megkenjük lekvárral, rászórjuk a dió másik felét is.

A harmadik lapot kinyújtjuk és ráhelyezzük a tetejére. Kicsit megszurkáljuk hústűvel, hogy ne hólyagosodjon fel. 25-30 percig sütjük. A csokimáz hozzávalóit sűrűre főzzük, kicsit kihűtjük és langyosan öntjük rá a süteményre, vizes késsel elkenjük.

Hakszer Ibolya



Kovászos-dióskenyér

Hozzávalók:

200g fehér kenyérliszt, 300g rozsliszt
70g kovász, 3dl langyos víz, 3 teás kanál só
5dkg durvára vágott pörkölt dió, 2 evőkanál méz

Elkészítés:

A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a kovászt a vizet, a sót, a mézet, és bedagasztjuk gépben, kézzel vagy elektromos mixer dagasztókarjával. Lefedjük, és hagyjuk pihenni.

A dagasztást 10 percenként háromszor megismételjük. Két dagasztás között a tészta letakarva, meleg helyen pihen. Az utolsó dagasztás után fél órát hagyjuk pihenni a tésztát, majd két részre osztjuk és következik a hajtogatás. A tésztát kigyúrjuk, megszórjuk, hajtogatjuk: fentről lefelé, majd lentől felfelé, jobb oldalról balra, bal oldalról jobbra. Az így hajtogatott két cipót letakarva további 1 órát kelesztjük. Megformázzuk, és liszttel kiszórt konyharuhába csomagoljuk. Egy órát kelesztjük, majd óvatosan kicsomagolva, hogy ne veszítse el formáját, egy beáztatott cseréptálba tesszük, langyos vízzel megspricceljük, lefedjük, és 260 fokra előmelegített sütőbe tesszük. A sütő aljába tegyünk egy tálba vizet, hogy biztosítva legyen a párás környezet. 25 perc sütés után levesszük a hőfokot 180 fokra és további 8-12 percig sütjük. A kész kenyereket rácsra téve hagyjuk kihűlni. Kicsit időigényes, de isteni finom!

Kovász készítése:

Egy befőttesüvegbe vagy zárható tetejű edénybe tegyünk 3 evőkanál teljes kiőrlésű búza- vagy rozslisztet, és adjunk hozzá 3 evőkanál kb. 40 fokos vizet. Jól keverjük el, zárjuk le, és melegebb helyen hagyjuk állni 48 órát. Adjunk a keverékhez, amelynek már kissé savanykás illata van, 3 evőkanál lisztet és 3 evőkanál langyos vizet, zárjuk le és hagyjuk állni 24 órát. Adjunk a keverékhez 10 dkg lisztet és 1 dl langyos vizet, jól keverjük el és ismét hagyjuk egy napot állni. Kész a használható kovász. Mindig annyi liszttel és vízzel pótoljuk, amennyit elvettünk belőle a kenyérsütéshez, így sosem fogy el a kovász.

Aszalt sárgabarackos gyümölcskenyér dióval

Hozzávalók:

6 db tojás
25 dkg porcukor
25 dkg finomliszt
3 cl rum
5 dkg mazsola
10 dkg aszalt sárgabarack
15 dkg dió
4 evőkanál sárgabaracklekvár

Előkészítés:

A mazsolát rumba áztatjuk, az aszalt sárgabarackot apróra vágjuk. A diót megdaráljuk. A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

Elkészítés:

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd beleszáljuk a lisztet, amelyet alaposan elkeverünk a tojásos keverékben. Hozzáadjuk a lecsepegtetett mazsolát, az aszalt sárgabarackot, valamint a darált diót. A masszát sütőpapírral bélelt, vagy vajjal kikent őzgerincformába öntjük, és az előmelegített sütőben kb. 35 perc alatt megsütjük. A kész süteményt még melegen kiborítjuk a formából egy hosszúkás tálcára. Külsejét forró lekvárral megkenjük, és vaniliás porcukorral meghintve tálaljuk.

Lelovics Krisztina nagymamája



Csíkos süti

Hozzávalók:

3x1,5 dl tejföl
3x1 tojás
3x1 mokka kanál
szódabikarbóna
3x5 evőkanál liszt
3x5 evőkanál kristálycukor
5 evőkanál kakaópor
5 evőkanál darált mák
5 evőkanál darált dió

Elkészítés:

Az első tésztafelehez 1 egész tojást habosra keverünk 5 evőkanál kristálycukorral. Hozzáadunk 1,5 dl tejfölt, 5 evőkanál lisztet és mokka kanál szódabikarbónát. Simára keverjük, végül hozzáadunk 5 evőkanál darált diót. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, ismítjük és megsütjük.

Míg az első tészta sül, elkészítjük a második adag masszát, csak dió helyett kakaót teszünk bele. Ha az első adag tészta kisült, deszkára borítjuk. A tepsibe új adag sütőpapírt teszünk, és a kakaós masszát az előzőhöz hasonlóan kisütjük. Ugyanígy készítjük el a mákos tésztát, de azt benne hagyjuk a tepsiben.

A krémhez a tejet felforraljuk, és állandó keverés mellett beleszórjuk a grízt, vagyis a búzadarát. Addig főzzük kevergetve, míg be nem sűrűsödik. A vajat habosra keverjük a cukorral, és amikor a tejbegríz már kihűlt, akkor azt is belekeverjük. A krémet háromfelé osztjuk. A tepsiben maradt mákos lapot megkenjük az első adag krémmel. Ráborítjuk a kakós lapot, és a második adag krémet rákenjük. A diós lapot helyezzük tetejére, majd a sütemény tetejét megkenjük a harmadik adag krémmel, és csokireszeléket szórunk rá.

Bögrés hópehely

A tésztához:

másfél bögre szoba hőmérsékletű sertészsír, 5 bögre liszt
2 tojás sárgája, 1 csomag porélesztő (vagy 3 dkg friss egy
kevés langyos tejben felfuttatva), kb. szűk fél bögre tejföl

A töltelékhez:

2 bögre darált dió, fél bögre porcukor, 1 bögre házi
baracklekvár
+ vaníliás porcukor, amibe forgatjuk

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit egy tálba kimérjük, majd villával
nagyjából összekavarjuk.

2. Ezután az egészet összegyúrjuk. Ha nagyon száraz a
tészta, akkor adjunk hozzá még egy pici tejfölt, ha nagyon
ragad, akkor pedig egy pici lisztet. Ezután kinyújtjuk jól
lisztezett felületen úgy fél centi vastagra, majd egy
borospohárral köröket szaggatunk belőle. Én egyébként két
részletben nyújtottam, a szaggatás során leeső széleket
pedig újragyúrtam. A tetejét is liszteztem a tésztának, hogy
ne ragadjon.

3. A körök közepére egy-egy teáskanál tölteléket halmozunk,
óvatosan ráhajtjuk a tészta felét (félbe) majd sütőpapírral
bélelt tepsikre rakjuk, és egy órát pihenni hagyjuk.

4. 200 fokon, kb. 20-25 perc alatt sülnek meg.

5. Még melegen vaníliás porcukorba hempergetjük őket.

A bögre 2,5 dl-es és kb. 50 db sütemény lesz belőle.

Takács Éva és Tok Erzsébet



Diós tearudak

Hozzávalók:

3 bögre fehér finomliszt (37,5 dkg), 1 bögre porcukor (20
dkg),

1 mokkáskanál sütőpor, 25 dkg puha vaj, 1 bögre darált dió

1 tojás, kevés tejföl (kb. egy evőkanál)

+ porcukor a hempergetéshez

Elkészítése:

A sütőt bekapcsoljuk 180 fokra, alul-felül sütés programra.

2. A hozzávalókat összegyúrjuk. Ha nagyon száraz, akkor
adunk hozzá még egy kis tejfölt, ha nagyon ragacsos, akkor
egy pici lisztet. Egyébként a tészta puha lesz, és jól
lisztezett felületen fogunk vele dolgozni.

3. A tésztát kinyújtjuk kb. ujjnyi vastagra, de lehet még
vastagabbra. Szerintem minél dundibb, annál finomabb, és
annál jobban érződik benne a dió.

4. Derelyemetszővel vagy késsel tetszőleges szélességű és
hosszúságú rudakat vágunk belőle.

5. Sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk őket, majd
körülbelül tizenöt perc alatt készre sütjük. Ekkor még puha
egy picit, de néhány perc, és eléri a tökéletes állagát.

6. Még forrón porcukorba hempergetjük.

A bögre 2,5 dl-es.



Tok Erzsébet

Álompuha diós

Hozzávalók:

3-4 evőkanál zsír, 1 bögre kristálycukor
2 tojás, 2 bögre finomliszt
1 csomag sütőpor, 3 evőkanál baracklekvár
1 bögre tej, a tetejére darabolt dió ízlés szerint

Elkészítés:

- A sütőt bekapcsoljuk 200 fokra.
- A tészta hozzávalót összekeverjük.
- A tésztát sütőpapírral bélelt közepes méretű tepsibe öntjük.
- A tetejét alaposan megszórjuk darabolt dióval. Ne sajnáljuk, ez lesz a lelke!
- Kb. fél óra alatt, aranybarnára sütjük. Túpróbát végzünk
Tok Erzsébet

Vaníliás – diós hókifli

Hozzávalók: 50 dkg finomliszt, 40 dkg vaj vagy margarin, 20 dkg cukor,

25 dkg darált dió, 20 dkg porcukor, 3 csomag vaníliás cukor

Elkészítés: A lisztet összekeverjük a cukorral, a darált dióval és a margarinnal, ezt összegyúrjuk és ceruzavastagságú rudakat sodrunk belőle. A rudakat 5-6 centisre daraboljuk és kifliket formázunk belőlük. A kifliket 180 fokra előmelegített sütőben kb.15 percig világosra sütjük, és még forrónmegforgatjuk a vaníliás cukorral ízesített porcukorban.



Lelovics Krisztina

Domino szelet

Hozzávalók:

Tészta: 7 db tojás, 7 kanál porcukor, 7 kanál féldarás liszt, 3 kanál kakaó

1.Töltelék:

200 g darált dió, 150 g porcukor, 1 dl rum, 2 kanál tej

2.Töltelék:

200 g CERA magarin, 200 g porcukor, 15 g szárított tej
A csokis réteghez: 100 g étcsokoládé, kevés olaj

Elkészítés:

A cukrot a tojássárgákkal habosra keverjük, a lisztet és a kakaót összekeverjük és több részletben hozzáadjuk a sárgákhoz, végül a fehérjéből felvert habot is beleforgatjuk. Kikent, kilisztezett tepsiben előmelegített sütőben megsütjük. Amikor a tészta kihűlt, vékonyan megkenjük lekvárral és rátesszük az összedolgozott diós töltelék. Következik a fehér töltelék. A zsiradékot lereszeljük, hozzáadjuk az átszitált tejpor-cukor keveréket és szépen kézzel összedolgozzuk- kinyújtjuk a tészta nagyságára, ráhelyezzük a diós rétegre és még a nyújtófával kicsit rá is nyomkodjuk.

Befejezés: Felszeleteljük, majd felolvasztjuk vízgőz felett a csokit és átlósan belemártogatjuk.



Lelovicsné, Deáki