

Receptek

Magyar szelet



75 perc



4 adag

HOZZÁVALÓK

Magyar
szelet

Tésztához:

6 db tojás

6 evőkanál cukor

6 csapott evőkanál
finomliszt

0.5 csomag sütőpor

2 kávéskanál zöld ételfesték

Töltelékhez:

Magyar
szelet

50 dkg   tehéntúró

20 dkg porcukor

25 dkg mascarpone

2 csomag vaníliás cukor

1 db citrom (reszelt héja)

1 csomag zselatinfix

Te   tejére:

2 tasak epres pudingpor

8 dl szénsavas narancsos
üdítőital (málnás kell)

Tésztához A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét kemény habbá verjük, apránként hozzáadjuk a cukrot, majd egyesével beleforgatjuk a tojások sárgáját, és óvatosan beledolgozzuk a sütőporral elkevert lisztet, végül a zöld színezőt. Sütőpapírral bélelt, közepes tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben sütjük, amíg kezd pirulni a teteje.

2.

Töltelékhez A túró kikeverjük a porcukorral, vaníliás cukorral, mascaronéval, reszelt citrom héjával és a zselatinfixszel. A kihűlt tésztára rákenjük.

3.

Tetejére A pudingporokat elkeverjük az üdítővel, és állandó keverés mellett sűrűre főzzük, majd a sütemény tetejére kenjük. 2-3 órára hűtőbe tesszük, és felszeleteljük.

Nemzeti színű süti

Piros fehér zöld sütemény március 15-re



1.

Hozzávalók:

25 dkg liszt

10 dkg margarin

10 dkg porcukor

2 tojásfehérje

1 tasak vaníliás cukor*

csipetnyi só

piros és zöld ételfesték

Elkészítés:

A száraz anyagokat összekeverjük, belemorzsoljuk a margarint, majd hozzáadjuk a tojásfehérjét. Három részre osztjuk, és a egyikbe belegyúrjuk a piros, a másikba pedig a zöld ételfestéket. A harmadik úgy marad.



Mindhárom cipót egyforma nagyságúra nyújtjuk, egymásra fektetjük, és szorosan feltekerjük. Fél órára a hűtőbe tesszük, hogy megkeményedjen, majd vékony szeletekre vágjuk. Előmelegített sütőben 150 fokon 15-20 perc alatt világosra sütjük.

3.