



KARÁCSONYI FINOMSÁGOK



2021

Tartalom

Kókuszos jéghegyek.....	1
Narancsvirágos vagy vaníliás kifli	1
Sárgabarackos csillagok fahéjas-brandys mázzal	2
Mandulás mézeskalács-fűszeres keksz.....	2
Málnalekvárral töltött vaníliás kekszek Fehércsokoládés ganache-sal.....	3
Vajas keksz (linzer) alaprecept	3
Cukormáz (Royal icing) alaprecept.....	3
Citromos-mákos kekszek.....	4
Almás-morzsás sütemény mézeskalács fűszerkeverékkel	4
Kis narancsos sütemények mézeskalács fűszerkeverékkel	5
Fodros körtés pite (20 cm átmérőjű kapcsos tortaformához)	5
Mogyorós nugátos kuglófok vörösfonyával	6
Mini sültalmás fánkok	6
Mézeskalácstorta fűszeres meggyel és fehércsokoládéval (15-20 cm-es kapcsos tortaformához).....	7
Forrás.....	7

Kókuszos jéghegyek

Hozzávalók (kb. 25 darabhoz):
4 tojásfehérje
1 csipet só
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
25 g krémtúró
3 csepp keserűmandula-olaj
200 g kókuszreszelék
kis kerek ostyalapok

Elkészítés:

A tojásfehérjéket a sóval olyan kemény habbá verjük, hogy hegyes csúcsot lehessen húzni belőle. A cukrot a vaníliás cukorral együtt beleszitáljuk és elkeverjük. Beleforgatjuk a krémtúrót, a keserűmandula-olajat és a kókuszreszeléket.

Az ostyalapokat elrendezzük egy sütőpapírral borított sütőlapra, és mindegyikre teszünk egy kanálnyi kókuszos keveréket. Előmelegített sütőben 150 fokon 15 percig sütjük.

Narancsvirágos vagy vaníliás kifli

Hozzávalók (kb. 50 darabhoz):
100 g darált mandula
200 g liszt
80 g porcukor
1 vaníliarúd
1-2 evőkanál narancsvirágvíz
150 g hideg vaj
5 evőkanál porcukor
1 csomag bourbon vaníliás cukor

Elkészítés:

A mandulát összekeverjük a liszttel, a porcukorral és a vaníliarúd kikapart magjával. A lisztes keverék közepébe egy kis mélyedést nyomunk. A vajat kis kockákra vágjuk és a narancsvirág-vízzel együtt a mélyedésbe tesszük.

A hozzávalókat sima omlós tésztává gyúrjuk. A tésztából golyót formálunk és frissen tartó fóliába csomagoljuk. Legalább egy órán keresztül a hűtőszekrényben pihentetjük. A tésztát 3 egyforma részre osztjuk és ezeket hosszú rudakká nyújtjuk. A rudakból kb. 2-3 centiméter hosszú darabokat vágunk és

kifliket formálunk belőlük. A kifliket egy sütőpapírral borított sütőlapra tesszük.

A sütit előmelegítjük 175 fokra (alsó-felső sütésnél) és a süteményeket kb. 10-12 percig sütjük. A sütés után azonnal óvatosan lehúzzuk a sütő papírt a kiflikkel együtt a forró sütőlapról.

A porcukrot a bourbon vaníliás cukorral együtt egy tálba szitáljuk, majd megforgatjuk benne a még meleg kifliket.

Narancsvirág-vizet találhatunk jól ellátott szupermarketekben, de az interneten is rendelhető. Ha nem teszünk belőle a tésztába. akkor hagyományos vaníliás kiflit kapunk.

Sárgabarackos csillagok fahéjas-brandys mázzal

Hozzávalók (kb. 35 darabhoz):

250 g liszt
100 g őrölt mandula
100 g porcukor
1 csomag vaníliás cukor
60 g aszalt sárgabarack
1 tojássárgája
200 g hideg vaj
1 teáskanál fahéj
2 evőkanál víz
2 teáskanál borpárlat [a legjobb a Chantrel]
1 teáskanál fahéj
1 csomag vaníliás cukor
80 g porcukor

Elkészítés:

A lisztet a mandulával és porcukorral együtt egy tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot. A sárgabarackokat apró darabokra vágjuk és a tojássárgájával, vajjal és őrölt fahéjjal együtt a lisztes keverékhez adjuk. A hozzávalókból sima omlós tésztát gyúrunk. Frissen tartó fóliába tekerjük és a hűtőszekrényben kb. 1 órán át pihentetjük.

A tésztát lisztezett munkafelületen kb. 3 mm vékonyra nyújtjuk. Csillagokat szúrunk ki belőle és ezeket egy sütőpapírral bélelt sütőlapra fektetjük. Előmelegített sütőben 180 fokon (alsó-felső sütésnél) kb. 10-12 percig sütjük. A sütőpapírt a kekszekkel együtt a sütés után azonnal lehúzzuk a sütőlapról és a csillagokat hagyjuk kihűlni.

A mázhoz a vizet elkeverjük a borpárlattal és a fahéjjal. Beleszórjuk a porcukrot és a vaníliás cukrot, majd sima máz

keverjük belőle. Ügyeljünk rá, hogy ne maradjanak benne apró csomócskák. A csillagokra kenjük és hagyjuk megszáradni.

Mandulás mézeskalács-fűszeres keksz

Hozzávalók (kb. 30 darabhoz):

400 g liszt
100 g őrölt mandula
200 g hideg vaj
1 tojássárgája
1 evőkanál tej
100 g barnacukor
50 g porcukor
teáskanál őrölt fahéj
½ teáskanál őrölt kardamom
1 késhegynyi őrölt szegfűszeg
1 csipet reszelt szerecsendió
1 csipet só
1 teáskanál reszelt narancshéj (bionarancsból)
50 g szeletelt mandula a sütőlapra

Elkészítés:

A lisztet a mandulával és a felkockázott vajjal együtt egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a tojássárgáját, a tejet, a cukrot, a porcukrot, a fűszereket, a sót és a reszelt narancshéjat, majd sima tésztává gyúrjuk. Frissen tartó fóliába tekerjük és legalább 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Belisztezt munkafelületen kb. 3-4 mm vékonyra nyújtjuk. A német Spekulatius kekszhez használt hagyományos, fából készült keksznyomó mintát kilisztezzük és határozottan a tésztára nyomjuk. A széleket levágjuk, és a tésztát erőteljes ütésekkel kifordítjuk a formából.

Egy sütőlapot kibélelünk sütőpapírral, megszórjuk a szeletelt mandulával és rátesszük a kekszeket. Előmelegített sütőben 180 fokon (alsó-felső sütésnél) 10-12 percig sütjük.

Málnalekvárral töltött vaníliás kekszek Fehércsokoládés ganache-sal

Hozzávalók (25-30 darabhoz):
250 g liszt
80 g porcukor
125 g hideg vaj
1 ½ vaníliarúd
1 csipet só
1 tojássárgája
málnalekvár
50 g fehércsokoládé
30 ml tejszín
½ vaníliarúd

Elkészítés:

A lisztet a porcukorral egy tálba szitáljuk és a felkockázott hideg vaját is beletesszük. A vaníliarúd kikapart magját, a sót és a tojássárgáját szintén hozzáadjuk. A hozzávalókat sima, omlós tésztává gyúrjuk. A tésztát frissen tartó fóliába tekerjük, és hűtőszekrényben kb. 1 órán át pihentetjük.

Belisztezett munkafelületen kb. 3 mm vékonyra nyújtjuk a tésztát, majd köröket szúrunk ki belőle. Egy sütőlapot kibélelünk sütőpapírral, és rátesszük a kekszeket. Előmelegített sütőben, 180 fokon [alsó-felső sütésnél] kb. 10 percig sütjük.

A sütőpapírt a sütés után a kekszekkel együtt azonnal lehúzzuk

a sütőlapról. A kekszeket hagyjuk kihűlni.

A csokoládéganache-hoz (párizsi krém) a tejszínt egy kis lábosban lassan felmelegítjük, és beletesszük a fehércsokoládét. Folyamatos kevergetés mellett felolvasztjuk. A vaníliarúd kikapart magját is beletesszük és alaposan elkeverjük. Hagyjuk teljesen kihűlni. A massa hűlés közben besűrűsödik és kenhető állagúvá válik.

A ganche-t ne tegyük hűtőbe, mert túlzottan megkeményedne!

Befejezésként a kekszek egyik felét kenjük meg a csokoládés krémmel, a másik felét a málnalekvárral, és illesszük össze a párokat.

Vajas keksz (linzer) alaprecept

Hozzávalók (kb. 50 darabhoz):
300 g liszt
80 g porcukor
200 g hideg vaj
1 csomag vaníliás cukor
1 tojássárgája
1 teáskanál reszelt citromhéj [biocitromból]

Elkészítés:

Amikor otthon a gyerekekkel sütünk, akkor a mézeskalács mellett a vajas keksz a másik igazán klasszikus választás. A gyerekek cukormázzal csodálatos kis műalkotásokká változtatják a kekszeket és aztán persze az utolsó morzsáig felfalják őket. Nassolás közben szívesen isznak tejet a kis üvegekből, amelyek éppen olyan jól néznek ki, mint az ő alkotásaik.

A lisztet a porcukorral egy tálba szitáljuk. A hideg vajat kockára vágjuk és a vaníliás cukorral, a tojássárgájával és a reszelt citromhéjjal együtt a lisztes keverékhez adjuk. Az egészet sima omlós tésztává gyúrjuk. Frissen tartó fóliába csomagoljuk, és legalább 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük. A tésztát belisztezett felületen kb. 3 mm vékonyra nyújtjuk és kekszeket szúrunk ki belőle.

A kekszeket elhelyezzük egy sütőpapírral bélelt sütőlapon, és előmelegített sütőben, 180 fokon (alsó-felső sütésnél) kb. 10 percig sütjük. Kivesszük a sütőből és a sütőpapírt a kekszekkel együtt azonnal lehúzzuk a forró sütőlapról.

Cukormáz (Royal icing) alaprecept

Hozzávalók:
1 friss (!) tojásfehérje
230 g porcukor
1 evőkanál frissen facsart citromlé

Elkészítés:

A tojásfehérjét az átszitált porcukorral és a citromlével együtt kézi habverővel krémesre keverjük. Ha túl keményre állna össze, keverhetünk még hozzá egy kevés citromlevet.

A masszát egy sima csövű, kis lyukú (1-2 mm) habzsákba

tesszük és ezzel visszük fel a díszítendő felületre.

Legjobb ha a habzsákot nem tartjuk túl közel a süteményhez, legalább 5-10 centiméteres távolságban legyen. Így rajzolhatunk legszebben vékony vonalat vele.

Ezzel a cukormázzal gyönyörűen lehet kekszeket és aprósüteményeket díszíteni, tortabevonatnak azonban nem alkalmas.

Citromos-mákos kekszek

Hozzávalók (50-60 darabhoz):

250 g liszt
50 g mák
80 g porcukor
175 g hideg vaj
1 vaníliarúd
1 csipet só
1 evőkanál citromlé
1 biocitrom reszelt héja
cukormáz
paszta állagú ételfesték a kívánt színben

Elkészítés:

A lisztet a porcukorral és a mákkal együtt tálba tesszük. A vajat felkockázzuk és a liszthez adjuk. Belerakjuk a vaníliarúd kikapart magját, a sót és a reszelt citromhéjat is. A hozzávalókból sima omlós tésztát gyúrunk. A tésztát frissen tartó fóliába tekerjük és legalább egy órán át hűtőszekrényben pihentetjük.

Belisztezett munkafelületen kb. 3 mm vékonyra nyújtjuk a tésztát, és virág alakú kiszűrőformával kekszeket készítünk.

Egy sütőlapot kibélelünk sütőpapírral, és elhelyezzük rajta a kekszeket. Előmelegített sütőben, 180 fokon [alsó-felső sütésnél] kb. 10 percig sütjük. Kivesszük a sütőből és a sütőpapírt a kekszekkel együtt azonnal lehúzzuk a forró

sütőlapról; majd hagyjuk kihűlni.

A díszítéshez cukormáz (lásd [Curkomáz \(royal icing\) alaprecept](#)) készítünk és élelmiszerfestékkel beszínezzük. Egy egészen kis lyukú (1-2 mm) habzsákba töltjük, és virágokat rajzolunk vele a kekszekre.

Almás-morzás sütemény mézeskalács fűszerkeverékkel

Hozzávalók:

125 g vaj
½ vaníliarúd
110 g cukor
2 tojás
125 g liszt
1 teáskanál sütőpor
1 teáskanál mézeskalács fűszerkeverék
1 teáskanál reszelt narancshéj [bionarancsból]
4 közepes alma
2 teáskanál fahéj
150 g liszt
90 g vaj
100 g vaj
½ vaníliarúd

Elkészítés:

Ehhez a süteményhez egy 24 cm-es kerek tortaformát vagy négyszögletes, 11x35 cm-es püspökkenyérformát használjunk. A legjobb, ha az alja kivehető.

A fél vaníliarúd magját kikaparjuk. A vajat a kikapart magokkal és a cukorral együtt habosra keverjük. Hozzáadjuk a tojásokat és alaposan összedolgozzuk. A lisztet összekeverjük mézeskalács fűszerkeverékkel és a sütőporral, majd a narancshéjjal együtt a tojásos masszába forgatjuk. A tésztát zsiradékkal kikent tortaformába simítjuk.

Az almát meghámozzuk, negyedeljük, kimagozzuk, és kb. 3-4 mm vékony szeletekre vágjuk. Egy tálba tesszük és elkeverjük a fahéjjal. Egyenletesen elosztjuk a tésztán.

A morzsaréteghez a lisztet a cukorral egy tálba rakjuk. A vajat és a vanília-rúd magját hozzáadjuk, és az egészet kézi habverővel, tempósan morzsás állagúra keverjük. Nem szabad

túl sokáig verni, mert a morzsák túl aprók és homogének lesznek. A morzsás tésztát az almákra tesszük.

Előmelegített sütőben, 180 fokon (alsó-felső sütésén) 40-45 percig sütjük. Fapálcikával ellenőrizzük, hogy teljesen átsült-e.

Kis narancsos sütemények mézeskalács fűszerkeverékkel

Hozzávalók (10-12 darabhoz):
150 g vaj
½ vaníliarúd
80 g cukor
2 tojás
1 bionarancs
120 g liszt
1 teáskanál sütőpor
1 teáskanál mézeskalács fűszerkeverék
50 g őrölt mandula
2 evőkanál tej
1 tojásfehérje
200 g porcukor
1 evőkanál narancslé

Elkészítés:

A vaját a vaníliarúd kikapart magjával és a cukorral habosra verjük. Hozzáadjuk a tojásokat és addig keverjük, míg a massa krémes állagúvá válik.

A narancsot lemoszuk forró vízzel. Lereszeljük a héját, és ebből 1 teáskanálnyi a tésztához adunk. A narancs levét kifacsarjuk, egy evőkanálnyi félreteszünk a mázhoz, a többi levét a tésztához adjuk és elkeverjük. A lisztet a sütőporral, a fűszerkeverékkel és a mandulával összekeverjük, majd beleforgatjuk a masszába. Hozzáöntjük a tejet és eldolgozzuk. A tésztát elosztjuk egy zsiradékkal kikent muffinsütő forma mélyedéseiben.

Ehhez a süteményhez a canalé formákat használhatunk, de például a mini kuglófforma is tökéletesen megfelel.

180 fokos sütőben (alsó-felső állásban) kb. 25-30 percig sütjük.

Fapálcikával ellenőrizzük, hogy a sütemény megfelelően átsült-e.

Hagyjuk kihűlni.

A mázhoz a tojásfehérjét elkeverjük a porcukorral. Hozzáadjuk a narancslevet és addig keverjük, amíg szép krémes állaga lesz. Egy-egy evőkanállal tegyük a süteményekre.

Fodros körtés pite (20 cm átmérőjű kapcsos tortaformához)

Hozzávalók:
8 réteslap
60 g vaj
2-3 érett körte (kb. 500 g, nem túl puha)
80 g barnacukor
1 teáskanál őrölt fahéj
½ őrölt kardamom
1 evőkanál rum (gyerekeknek helyettesíthető két csepp keserűmandula aromával)
150 ml tej
1 tojás
1 csomag bourbon vaníliás cukor
fahéj és porcukor a díszítéshez

Elkészítés:

A réteslapokat kiterítjük, majd ráterítünk egy nedves (nem vizes!) konyharuhát. Ettől rugalmassá válik a tészta és nem szakad el a sütemény készítése során.

A vaját egy kislábosban megolvasztjuk, és minden tésztalapot megkenünk vele. Egy evőkanálnyi tegetünk félre későbbre.

A körtéket meghámozzuk, kivágjuk a magházat, és vékony szeletekre vagy kis kockákra vágjuk őket. Elkeverjük a cukorral, a kardamommal, a fahéjjal és a rummal, és a tésztalapok alsó harmadához eső részén egyenletesen elosztjuk. Óvatosan feltekerjük és kis tésztarózsákat formálunk belőle.

Az elkészített tésztarózsákat elrendezzük a zsiradékkal kikent tortaformában. Megkenjük a maradék vajjal. A tejet, a tojást és a vaníliás cukrot habverővel simára keverjük. A tejes masszával meglocsoljuk a süteményt.

Előmelegített sütőben, 180 fokon (alsó-felső sütésnél) kb. 30

percig sütjük, ha a rózsák szép aranybarnára sülték, elkészült a pite. Óvatosan vegyük ki a formából. Szórjuk meg porcukorral és fahéjjal, majd tálaljuk.

Ez a pite melegen vagy hidegen is finom!

Mogyorós nugátos kuglófok vörösfonyával

Hozzávalók (12 darabhoz):

150 g mogyorós nugát
100 g vörösfonya
150 g puha vaj
100 g cukor
3 tojás
100 g darált mogyoró
150 g liszt
1 teáskanál sütőpor
1 narancs leve
1 teáskanál reszelt narancs-héj [bionarancsból]
100 g porcukor
1 evőkanál vörösfonya lé vagy narancslé
ízlés szerint rózsaszín étel-festék (paszta állagú)
Fondant
Kisméretű kiszűrőformák (csillag alakú)

Elkészítés:

A mogyorós nugátot gőz fölött megolvasztjuk. A vörösfonyát átválogatjuk és megmossuk. A vajat a cukorral habosra keverjük. A tojásokat egyenként hozzáadjuk és krémesre keverjük.

Az őrölt mogyorót összekeverjük a liszttel és a sütőporral, majd beleforgatjuk a tojásos masszába. Hozzáadjuk a nugátot, a narancslevet, a reszelt narancshéjat, valamint a vörösfonyát is. Zsiradékkal kikenünk egy mini kuglófformát, és elosztjuk a mélyedésekben a tésztát.

A süteményeket 180 fokos sütőben (alsó-felső állásban) 20-25 percig sütjük. Fapálcikával ellenőrizzük, hogy kellően megsültek-e, majd hagyjuk a süteményeket kihűlni.

A mázhoz a porcukrot simára keverjük a vörösfonya lével. Ha szeretnénk, színezzük élelmiszerfestékkel. A kuglófokra öntjük.

A fondant-t 2 mm vékonyra nyújtjuk. Kis csillagokat szúrunk ki belőle, és ezekkel díszítjük a kuglófokat.

Ha éppen nincs vörösfonya lé, nyugodtan használhatunk narancslevet is.

Mini sültalmás fánkok

Hozzávalók (50 darabhoz):

3 tojás
100 g cukor
250 ml tej
½ vaníliarúd
1 csipet só
80 ml olaj
200 g liszt
2 teáskanál sütőpor
100 g őrölt mandula
1 teáskanál fahéj
1 kis alma [kb. 80 g]
4 evőkanál porcukor
½ teáskanál fahéj
1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tejet. A fél vaníliarúd kikapart magját, a sót és az olajat is hozzáadjuk, és tovább keverjük.

A lisztet elvegyítjük a sütőporral, a mandulával és a fahéjjal, és erőteljes mozdulatokkal belekeverjük a tojásos masszába.

Az almát meghámozzuk és finom lyukú reszelőn lereszeljük. Azonnal beleforgatjuk a tésztába.

A tésztát adagonként fánksütőgépbe (donutmaker) vagy fánk-sütő formába tesszük és megsütjük. Amikor aranybarna színt kapnak, elkészültek.

A porcukrot elkeverjük a fahéjjal és a vaníliás cukorral, és megforgatjuk benne a még meleg fánkokat.

Ezt a fajta tésztát például amerikai palacsinták sütéséhez is használhatjuk.

Mézeskalácstorta fűszeres meggyel és fehér csokoládéval (15-20 cm-es kapcsos tortaformához)

Hozzávalók:
PISKÓTALAP
3 tojás [szobahőmérsékletű]
1 csipet só
1 csomag vaníliás cukor
80 g cukor
3 evőkanál langyos víz
50 g liszt
1 teáskanál sütőpor
50 g étkezési keményítő
50 g darált mandula
FŰSZERES MEGGY
340 g cigánymeggy
1 bionarancs
1 rúd fahéj
½ vaníliarúd
szükség esetén 1 teáskanál étkezési keményítő
FEHÉR CSOKOLÁDÉKRÉM
25 g fehér csokoládé
200 g tejszín
1 csomag vaníliás cukor
125 g mascarpone
1 evőkanál cukor
CSOKOLÁDÉBEVONAT
100 g étcsokoládé
70 g vaj
70 g porcukor
2 evőkanál kakaó
125 g mascarpone
1 csomag vaníliás cukor
200 g tejszín

Elkészítés:

A tojást szétválasztjuk, a tojásfehérjét a sóval kemény habbá verjük. A tojássárgákat a vaníliás cukorral, a cukorral és a langyos vízzel habosra keverjük. A lisztet összevegyítjük a sütőporral, az étkezési keményítővel, a mandulával és a mézeskalács fűszerkeverékkel, majd hozzáadjuk a habos tojássárgájához. Óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjét is. A tésztát egy zsiradékkal kikent kapcsos tortaformába vagy felfújtformába öntjük, és kb. 30 percig sütjük 180 fokon (alsó-felső sütésen). A sütőforma szélességétől illetve magasságától függően a sütési idő kicsit eltérhet. Én mindig ellenőrzöm egy papálcikával, hogy a tészta megfelelően átsült-e. Ha a papálcikára ragad egy kevés massa, akkor még nem sült át. A tortalapot hagyjuk kihűlni.

A meggyet lecsöpögtetjük és egy lábosba tesszük. A narancsot vékonyan meghámozzuk és a levét kifacsarjuk. Mindkettőt hozzáadjuk a meggyhez.

A fahéjrúddal, a vaníliarúd kikapart magjával és magával a rúddal együtt felforraltjuk, majd alacsony hőfokon még 4 percig főzzük. A vaníliarudat, a fahéjrudat és a narancshéjat eltávolítjuk. Szükség esetén keményítővel besűrítjük és hagyjuk kihűlni.

A fehér csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, és hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni. A fahéjat a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, a mascarpone-t 1 evőkanál cukorral krémesre keverjük. Hozzáadjuk a csokoládét és óvatosan beleforgatjuk a tejszínhabot. A tortalapot vízszintesen kettévágjuk. Tortagyűrűt teszünk az alsó tortalap köré. A fűszeres meggyet egyenletesen elterítjük rajta, majd rásimítjuk a csokoládés krémet. Lefedjük a felső tortalappal és legalább 2 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

Az étcsokoládét gőz fölött felolvasztjuk, majd hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni. A vajat a porcukorral, kakaóval és mascarpone-val krémesre keverjük. Belecsorgatjuk a csokoládét és elkeverjük.

A tejszínt a vaníliás cukorral kemény habbá verjük és óvatosan beleforgatjuk a csokoládékrémbe.

Határozott, gyorsmozdulatokkal kenjük be a bevonattal a tortát, mert ez a massa viszonylag gyorsan megszilárdul.

Forrás

Karácsonyi finomságok : Fräulein Klein házi cukrászdája : [sütés és díszítés] / Yvonne Bauer . - Budapest : Terc, cop. 2014