

## Okozzon édes perceket szeretteinek és magának!

Előző számunk megjelenése óta közel száz receptet küldtek be szerkesztőségünkbe. Most könnyen elkészíthető, gyümölcsös édességeket ajánlunk figyelmükbe. Ezúton is kérjük Önöket, küldjenek további recepteket, következő számunkban főként a kizárólag zöldségekből készült finomságok elkészítési módját tesszük közzé.

### Epertiramisu

Hozzávalók 6 személyre:

50 dkg eper  
1 citrom leve  
1 tasak vaníliás cukor  
6 evőkanál narancslikőr  
15 dkg babapiskóta  
25 dkg mascarpone  
25 dkg natúr joghurt  
3 evőkanál porcukor  
A díszítéshez:  
citromfű

Munka: kb. 30 perc

Fogyasztható: kb. 1 óra 30 perc múlva

1 adag: 347 kcal

Előkészítés: Az epret megmossuk, megtisztítjuk, 10 szemet félreteszünk a díszítéshez, a többit kis darabokra vágjuk.



Elkészítés: A citromlevet felforraljuk a vaníliás cukorral. Belekeverjük a likőrt, és mély tányérba öntjük. A babapiskóták felét megforgatjuk ebben a lében, és kibélelünk velük egy lapos tál alját. A mascarpone-t simára keverjük a joghurttal és a porcukorral. Erre egy réteg epret és egy réteg mascarpone és krémet teszünk. A maradék piskótát is a likőrös lébe mártjuk, és befedjük vele a krémet. Ráakadjuk a maradék epret, és bevonjuk a maradék mascarpone-val. Legalább 1 órára a hűtőbe tesszük. Tálalás előtt a félretett eperszemekkel és a citromfűvel díszítjük.

A receptet beküldte: Szabó Katalin, Budapest

### Lekváros linzertorta

Hozzávalók kb. 12 szelethez:

A tésztához:

20 dkg liszt + a nyújtáshoz  
1 tojás  
18 dkg cukor  
15 dkg vaj  
20 dkg őrölt mandula  
1 evőkanál rum  
1 kávéskanál őrölt fahéj  
1 csipet őrölt szegfűszeg  
1 citrom reszelt héja  
A töltelékhez:  
20 dkg lekvár (barack, vagy ízlés szerint)  
vaj a formához  
1 tojássárgája a kenéshez

Munka: kb. 40 perc

Fogyasztható: kb. 4 óra múlva

1 szelet: 378 kcal

Előkészítés: A tészta hozzávalóit egy csipet sóval simára összegyúrjuk. Cipót formálunk belőle, alufóliába csomagoljuk, és hűtőszekrényben kb. 1 óra hosszat pihentetjük.

Elkészítés: A sütőt 180 C-fokra (gázsütő 2. fokozat) előmelegítjük. Kivajazzuk a tortaformát. A tészta 2/3 részét lisztezett deszkán kb. 5 mm vastagra kinyújtjuk, kibéleljük vele a tortaformát úgy, hogy kb. 2 cm magas pereme is legyen. A tetejére simítjuk a baracklekvárt. A maradék tésztát kinyújtjuk, és kb. 1 cm-es csíkokra vágjuk. A lekvár tetejére rácsot fektetünk belőle, majd megkenjük a tojássárgájával. Betesszük a sütőbe, és kb. 45 perc alatt megsütjük. Kivesszük a formából, és kb. 1 óra alatt teljesen kihűtjük.

*A receptet beküldte: Kiss Imréné, Hajdúszoboszló*

### Fonott kalács szilvamártással

Hozzávalók 8 darabhoz:

A mártáshoz:

1 üveg szilvabefőtt

5 dkg barnacukor

2 evőkanál rum

A kalácshoz:

60 dkg liszt

4 dkg friss élesztő

2,5 dl langyos tej

1 tojás

1 citrom

10 dkg cukor

12,5 dkg vaj (margarin) + a kenéshez

2 tojássárgája

Munka: kb. 1 óra

Fogyasztható: kb. 2,5 óra múlva

1 adag: 598 kcal

Előkészítés: A lisztet tálba szitáljuk, középebe mélyedést nyomunk, belemorzsoljuk az élesztőt, elkeverjük a langyos tejjel és kevés liszttel, majd meleg helyen kb. 15 percig állni hagyjuk. A szilvát lecsepegtetjük, kimagozzuk.

Elkészítés: A szilvát elkeverjük a cukorral, és közepes lángon kevergetve felforraljuk, majd sűrűre beforraljuk, és a rummal ízesítjük. Félretesszük, kihűtjük. A tojást felverjük. A citromot megmossuk, héját lereszeljük. A tojást, a citromhéjat, a cukrot, fél teáskanál sót, a margarint a kovászhoz adjuk, és alaposan összedolgozzuk. Akkor jó a tészta, ha már fényes, nem ragad, és elválik az edény falától (ha van, használjuk a kézi robotgép dagasztóspirálját). Letakarjuk, és meleg he-



lyen kb. 30 percig kelesztjük. A tésztát 8 egyforma darabra szétosztjuk. Ezekből egyenként három egyforma hosszú rudat sodrunk, összefonjuk, és a végeit összenyomjuk. Kibélelünk sütőpapírral egy tepsit, és ráfektetjük a copfokat. Letakarjuk, és további 15 percig kelesztjük. A sütőt 210 fokra (gázsütő 3-4. fokozat) előmelegítjük, és kb. 10 percig sütjük benne a kalácsokat. A hőt 160 fokra (gázsütő 1. fokozat) levesszük, és a tésztát még kb. 15 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni. A kész kalácsokat vajjal megkenve, a szilvamártással fogyasztjuk.

*A receptet beküldte: Lakatos Tiborné, Szombathely*

