

CUKKINIS SÜTI

Móni recept

30 dkg cukor
3 tojás
1 sütőpor
1 mk. szódabikarbona
2 dl olaj
35 dkg liszt
40 dkg reszelt cukkini
10 dkg mazsola
10 dkg dió
fahéj

zsírozott, lisztezett őzgerinc formájú tepsibe előmelegített sütőben sütni.

A 3 tojást kikeverjük a 30 dkg cukorral, beletesszük a lisztet. Sütőpor és szódabikarbonát, a cukkinit és úgy jön az olaj. Majd ha minden össze van keverve, jöhet bele a fahéj, dió, mazsola.

Kivajazott, lisztezett őzgerinc formában, előmelegített sütőben, 170-180 C fokon, kb 35-40' sütni, tűpróba!!!!

Nálunk a férjem kedvence **a rácos hús.**

Aránylag kevés munkával elkészül.

Különféle húsokat szoktam használni az elkészítéséhez. Hol tarját, hol csirkemellet, hol szűzpecsenyét.

-Először felszeletelem a húst, kicsit kiverem, és sózom, borsozom.

-Elkészítem a lecsót.

-Kizsírozom a tálát.

-Meggucolom a krumplit és felkarikázom, besózom.

-A tál alját kirakom két sor krumplival. Ráteszem a hússzeleteket, beborítom gazdagon lecsóval, meglöcsölöm tejföllel, majd ismét két sor krumpli következik, újra tejföl a tetejére. Vizet öntök alá és lefóliázva teszem a forró sütőbe 200 fokra. Másfél óra után leveszem a fóliát és megpirítom a tetejét. Akkor jó, ha van bőven szatfja.

Tejföllel kínálom.

Hozzávalók:

1 1/2 kg krumpli

80 dkg hús

1/2 kg paprika

1/2 kg paradicsom

2 fej hagyma

1 nagy pohár tejföl

Só, pirospaprika

Jó évágyat hozzá!

Juhász Gitta

Az én gyümölcskenyermem

Hozzávalók:

10 dkg mazsola
25 dkg aszalt gyümölcs (pl. sárgabarack, szilva, füge, stb.)
6 dkg liszt
5 dkg mandula
5 dkg dió vagy mogyoró
12,5 dkg porcukor
15 dkg porcukor
4 tojás
1 teáskanál sütőpor
2 evőkanál rum
1 narancs reszelt héja
vaj és liszt a formához.

Elkészítés:

A mazsolát megmossuk, ízlés szerint kb. 30 percre vízbe, esetleg rumba áztatjuk. Az aszalt gyümölcsöket apróra vágjuk. A mazsolát alaposan lecsepegtetjük, és összekeverjük az aszalt gyümölcsökkel. Rászórunk 2 evőkanál lisztet, összeforgatjuk (így nem szállnak le a formában a massa aljára).

A sütőt 180 fokra előmelegítjük. Kivajazunk, kilisztezünk egy őzgerincformát. A vajat habosra keverjük a porcukorral, a vaníliás cukorral, majd folyamatosan keverve egyenként beledolgozzuk a tojásokat.

A maradék liszt összekeverjük a sütőporral, apránként a tojásos masszába dolgozzuk. Végül a rumot és a narancs héját is belekeverjük. Lazán összeforgatjuk az aszalt gyümölcsös keverékkel, és a masszát a formába szedjük-simitjük.

A sütőben kb. 50 percig sütjük (ha nagyon barnulna a teteje, takarjuk le alufóliával). A formában pihentetjük 10 percig, majd rácsra borítjuk, és teljesen kihűtjük. Porcukorra megszórjuk, a bordázat mentén szeletelve kínáljuk. Frissen tartó fóliába csomagolva sokáig eltartható. Minél tovább áll, annál finomabb.

Fahéj szelet

Hozzávalók:

40 dkg liszt
15 dkg margarin
20 dkg porcukor
4 evőkanál méz
1 db tojás
1-1,5 dl tejföl
1 kávéskanál fahéj
1 kávéskanál szódabikarbóna

Krém: 20 dkg margarin

15 dkg porcukor
1 cs. vaníliás cukor
6 dl tej
2 cs. tejszínízű puding

Máz: 12 dkg tejszoki, vagy tortabevonó

1-2 evőkanál olaj

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a többi anyagot. Tejfölből annyit adunk hozzá, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk.

4 részre osztjuk, éskb. 20-x-35-ös lapokra nyújtjuk, 180 fokon 8-10 percig sütjük.

A krémhez a pudingot kevés tejjel és cukorral simára keverjük, majd a maradék tejjel felfőzzük, és lehűtjük. A margarinnal és a porcukorral és a vaníliás cukorral simára keverjük, hozzáadjuk a lehűlt pudingot, megtöltjük a lapokat.

Tetejére csokimáz kerül.

Isteni finom, érdemes kipróbálni!

Hamis mézes

Hozzávalók: 6dkg kristálycukor, 2 dl langyos víz, 25 dkg porcukor, 2 db tojás, késhegynyi őrölt fahéj, fél citrom leve, reszelt héja, 28 dkg liszt, késhegynyi sütőpor.

A 6 dkg kristálycukrot barnára piritjuk, 2 dl langyos vízzel felforraljuk, majd hagyjuk kihűlni.

Porcukrot a 2 db egésztojással habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, sütőport, fahéjat, citrom levét, reszelt héját, végül a kihűlt szirupot. Jól összedolgozzuk, zsírozott, lisztezett tepsibe öntjük a masszát. Tetejét durvára vágott dióval megszórjuk. Előmelegített sütőben, 180 fokon tűpróbáig sütjük.

Nagyon finom és olcsó süti.

Van egy desszert a családukban, amit még sehol nem hallottam.
Anyósom csak **Órás**-nak mondta, és ez egy madártej változat.

A krém szokásos tojás sárgájával, vaniliával, cukorral (xilittel) és tejjel készített mártás.

A habhoz viszont kell egy duplafalú tejforraló edény, és ebben készül.
A tojás fehérjét habbá kell verni kevés cukorral, és bele kell még adni habverővel finom és pikáns lekvárokat, ami a habot beízesíti. Ilyeneket szoktam belekeverni: ribizli-, sárgabarack-, som-, kökény lekvár, vagy kinek mi van. A habot a duplafalú edényben kell megfőzni egészben. Az edény nem szabad tele tölteni csak félig, mert megnő benne, és kimászna. A tálalása úgy van, hogy a sárga krémre kanállal rámerítünk a habból. Látványnak se kutya, mert színes a hab, ráadásul sokkal finomabb, mintha csak fehér lenne.

Komlóssy Ilona

Karácsonyi édes morzsa Ringné Marikától (az egész csoport megnyalta az összes ujjacskáját utána)

Hozzávalók:

1 citrom reszelt héja és leve
5 tojás
1 csipetnyi só
15 dkg porcukor
½ cs sütőpor
20 dkg darált dió
20 dkg darált mogyoró
5 dkg kandírozott narancshéj
5 dk aszalt füge 5 dkg mazsola
5 dkg süthető csoki bogyó
20 ml rumaroma
Csoki öntet
Tejszínhab

Elkészítés:

A feldarabolt fügét és a mazsolát (az aszalt hozzávalókat) beáztatjuk a rumaromába.

A tojásokat szétválasztjuk, és a fehérjét felforjók a sóval, a reszelt citromhéjjal, a citromlével és a porcukorral.

Hozzá keverjük a tojások sárgáját, majd a sütőport és a diót meg a mogyorót is. Ezután belekeverjük az összes többi hozzávalót (mazsola, füge, kandírozott narancshéj, csoki bogyó).

Előmelegített sütőben kb 175 fokon, sütőpapírral bélelt őzgerincformában sütjük tűpróbáig. (Kb fél óra) 2 őzgerincformában osztottam el ezt a téstamennyiséget. A hozzáadott dió, mogyoró, füge, mazsola stb mennyisége és fajtája ízlés szerint változtatható, nem köbe vésett adat 😊

A kihűlt tésztát szétördeljük (szétesik magától is 😊), csoki öntettel és tejszínhabbal tálaljuk. Jó étvágyat hozzá!

Zserbó szelet:

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg vaj, vagy margarin
3 evőkanál porcukor
1 egész tojás, és 2 tojás sárgája
2 dkg élesztő, 1,5 dl tejben felfuttatva.

A tésztát a hozzávalókkal összegyúrjuk, 4 cipóra osztjuk, s a cipókat „gáztepsi” nagyságúra nyújtjuk.

Az elsőt a tepsibe helyezés után barack-, málna-, vagy ribizli lekvárral kenjük meg, majd 25 dkg darált dió és 25 dkg porcukor keverékének 1/3-ával szórjuk meg.

A kinyújtott második lapot helyezzük most rá, amit ugyanúgy megkenjük lekvárral, megszórjuk darált cukros dióval, s így tovább, a harmadikat is, majd végül a negyedik lappal takarjuk végül. Ezt, így ahogy van, 1 óra hosszáig kelesztjük, s azután kenés nélkül megsütjük.

Csokoládé bevonat:

20 dkg kristálycukrot 4 evőkanál vízzel jól elkeverjük, beleteszünk 3 púpos evőkanál kakaót, s addig forraljuk, míg ujjainkat belemártva, széthúzával szál nem húzódik. Ekkor 10 dkg margarint teszünk bele, s keverjük, míg teljesen egyszínű nem lesz, s besűrűsödik.

Akkor aztán a kihűlt süteményre öntjük, forró vízbe mártott késsel a mázat szépen elsimítjuk.

Túrótorta

5 teáskanál zselatint csomómentesen elkeverünk 1 dl hideg vízben, majd ezt hozzáöntjük 2 dl forró tejhez.

50 dkg túrót, csomag ráját, 30 dkg porcukrot, és 5 tojás sárgáját jól összekeverünk. (A túrót előtte villával összetörjük.)

Amikor ez megvan, hozzáöntjük a tejes zselatint, ami már közben elkezdett kihűlni, majd beleöntjük egy formába (tortaformába) és a hűtőben 30-40 percig hűtjük, majd kivesszük a formából, mert később már nehezebb lesz.

Végül gyümölccsel díszítjük. A legfinomabbak: meggy, eper, őszibarack, ananász, kivi.

A gyümölccsel díszített tortára öntjük a gyümölcskocsonyát, amelyet a dobozra írt módon készítjük el. Tejszínhabbot is tehetünk rá. („Ez a hab a tortán.”)

Kelj fel Jancsi 😊

Hozzávalók a tésztához:

40 dkg liszt
½ csomag sütőpor
1 db margarin
4 tojás sárgája
7 dkg porcukor

A hozzávalókat összegyűrjük, és kinyújtjuk.

Hab: 20 dkg porcukrot, 4 tojás fehérjével kemény habbá verjük, és hozzáadunk 2 cs kókusz reszeléket.

Ha kisült tallérokat szaggatunk belőle (mondjuk, mint egy 100 forintos), s két – két tallért lekvárral ragasztunk össze.

Túrós kakaós (Borzas Kata)

Hozzávalók:

40 dkg liszt
25 dkg ráma
3 dkg kakaó
1 cs. Sütőpor
17 dkg cukor
1 tojás sárgája

Töltelék:

75 dkg túró
20 dkg porcukor
1 cs vaníliás cukor
3 tojás sárgája
6 dkg vaj
4 tojás felvert habja

Az alaptésztát összegyűrjük, 2 részre osztjuk, hűtőben keményre fagyasztjuk. (Érdemes előtte való nap elkészíteni, így aznap jól lehet vele dolgozni, s ráadásul nem kell annyit pepecselni vele.)

A keményre fagyott tészta első cipóját kivajazott, lisztezett tepsibe reszeljük. Erre öntjük a tölteléket, s rá a másik cipót reszeljük. Kész, be a sütőbe!

Nap és est

Hozzávalók:

30 dkg liszt
30 dkg cukor
20 dkg vaj
4 tojás sárgája
1 sütőpor
egy kis citromhéj
1 csésze tej

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, amíg teljesen homogén nem lesz, majd hozzáöntjük a cukorral kikevert tojás sárgáját, és minden egyéb hozzávalót. Utoljára a négy tojás felvert habját.

A fele tésztát tepsibe öntjük és megsütjük, ez lesz a nap, a másik felébe kakaót keverve sütjük meg, ez lesz az este. A két kisütött lapot aztán lekvárral ragasztjuk össze.

Hernyó kifli

Hozzávalók:

60 dkg liszt
20 dkg zsír
2 dkg élesztő
csipetnyi só
3 evőkanál tejfel

Tejjel a tésztát összedolgozzuk, és pihenni hagyjuk. Ha megkelt és kinyújtjuk, amilyen vékonyra csak tudjuk. A kerek tésztát átlósan vágva kis háromszögekre szaggatjuk (vágjuk).

Az egyenlő szárú háromszög alapjára tesszük a töltelék halmokat, két sarkát befordítjuk, szinte becsomagoljuk a tölteléket, hogy ne folyjék ki, majd a háromszög csúcsa felé haladva kis hernyó kiflit kapunk, ahogy a tészta rétegek rakodnak egymásra.

Ezt nem kell megkenni semmivel, világos színűre sütjük, s még forrón vaníliás porcukorba hempergetjük,

A **töltelék** lehet bármi: gesztenyemassza, dió, mák, lekvár. (csak a diót és a mákot elő kell készíteni, hogy tölthető legyen)

Főispán remeke

Hozzávalók:

25 dkg vaj
3 tojás sárgája
1 sütőpor
15 dkg cukor
1 citrom leve
50 dkg liszt
½ Vaníliás cukor

A hozzávalókat összegyűrjük, tetejébe lekvárt, vagy diót teszünk. Erre kerül a három tojás felvert habja. A tetejére, ha kisült, (lassan sütjük) égetett cukros rácsokat csurgathatunk.

Diósrúd

Hozzávalók:

25 dkg darált dió
25 dkg porcukor
4 tojás fehérje

késhegynyi sütőpor és annyi liszt hogy dolgozhassunk vele, vagyis kis rudakat formálhassunk belőle, majd megsüthessük. (hogy meddig, hát azt ki kell tapasztalni.

Nápolyi szelet

Hozzávalók: 40 dkg liszt
1 egész tojás
15 dkg porcukor
10 dkg vaj (vagy zsír)
Egy kis kanál szóda bikarbóna

Az anyagokat összegyúrjuk, majd 5 felé osztjuk. Tepszi hátán (vajazott, lisztezett) megsütjük a lapokat. Közé kerül a krém.

Krém: liter tejben, 5 kanál lisztet sűrű péppé főzünk. Négy kanál cukrot megpirítunk, (karamellé) és ½ dl feketekávéval felengedjük. A péppel és 15 dkg cukorral összefőzzük. Ha kihűlt, megkenjük vele, és egymásra rakosgatjuk a lapokat.

Rózsa szelet

Hozzávalók: 45 dkg liszt
18 dkg zsír
1 tojás
1 sütőpor
citrom héja és leve
kis tej

Az összegyúrt tésztát 3 részre osztjuk, egyikbe (majd ez lesz a középső) kakaót teszünk. Kinyújtjuk, tepsibe tesszük az első lapot, megkenjük lekvárral, megszórjuk darált cukrozott dióval. Következik a kinyújtott középső tészta, majd megint lekvár és dió, végül az utolsó tésztalap.

Tetejére 3 tojás sárgájából, 15 dkg porcukorból, 1 csomag vaníliás cukorból kikevert mázt öntjük a forró, még tepsiben levő, de megsült tésztára.
Ha teljesen kihűlt és megszilárdult rajta a sárga máz, a tepsiben hagyva szeleteljük kiskockákra.

Szilveszteri sütemény

Hozzávalók:

½ kg liszt
1 dkg sütőpor
25 dkg cukor
15 dkg zsír, vagy 20 dkg margarin
2 egész tojás
Vaníliás cukor

Gyúrókézlal jól összeagyúrjuk. Két részre osztjuk, s az egyikbe kakaót teszünk.

Fél centnyire kinyújtjuk, pogácsaszaggatóval (közepes nagyság) szaggatjuk. A kakaósat kristálycukorba mártjuk, megsütjük.

A kisülés után összeragasztgatjuk őket, egy kakaóst egy fehérrel. Tetejére cukorral, gőz fölött felvert tojásfehérjéből kis ákom-bákom mintákat rajzolunk. Ettől lesz igazán szilveszteri, mutatós sütemény.

Hítner szelet

Hozzávalók:

7 dkg zsír, vagy vaj
14 dkg liszt
1 tojás sárgája
1 kis sütőpor

A hozzávalókat pici tejjel összeagyúrjuk

Töltelék: 30 dkg dió, 30 dkg cukor, 8-9 tojás fehérje, 2-3 tojás sárgája, és egy kis kakaó.

A töltelékre 5 tojásból piskótatésztát teszünk, ezt együtt megsütjük, ha kihűlt, csokoládémázzal vonjuk be.

Kókuszos keksz tekercs:

Darált kekszet, kis porcukorral, rumos tejjel összegyúrjuk. Kinyújtjuk, alufólián.

Krém: Margarint kikeverjük vaníliás cukorral, és porcukorral, belekeverjük a kókuszt. Rákenjük a kinyújtott kekszre, s az alufólia segítségével felgöngyöljük. Az alufólia abban segít, hogy ne törjön a kinyújtott keksz.

Piskóta (ami mindig sikerül)

Hozzávalók:

6 tojás
23 dkg kristálycukor,
8 kanál víz
23 dkg liszt
½ cs. sütőpor

A hat tojás sárgáját a kristálycukorral és a fokozatosan beletett 8 kanál picit langyos vízzel habosra keverjük. Beletesszük a lisztet, amiben már előzőleg jól elkevertük a sütőport.

Következik a hat tojás felvert habja, amit óvatosan keverünk hozzá.

Kizsírozott, lisztezett (vagy sütőpapírral bélalt) tepsibe öntjük, előmelegített sütőben sütjük. A süttöt kinyitni 20 percig tilos! Utána hústúvel megnézzük, megsült e már. Tölteni, krémmel, gyümölccsel, mindenfélével lehet, ez már fantázia és „mi is van itthon?” kérdése.

Darálás

Hozzávalók:

4 egész tojás
25 dkg porcukor
1 db ráma
70 dkg liszt
1 vaníliás cukor
1 cs sütőpor

A lisztbe jól elkeverjük a sütőport, majd elmorzsoljuk benne a rámat.

A tojásokat habosra keverjük a cukorral és a vaníliás cukorral, belekeverjük a vajas lisztbe. **Jól** összegyúrjuk egy nagy cipóba, s hidegre tesszük, akár egy napra is a hűtőszekrénybe, mert akkor nagyon jól tudjuk darálni, formáját nem veszti el. Lehet belőle rudakat, koszorúkat, betűket is formálni, így kisütni. Hamar megsül, ahogy egy kicsit színeződik, barnul, már meg is sült. Ha kihűlt, nylonzacskóba tesszük, mert igazán másnap lesz finom, porhanyós.

"Ezt jól kifőztük" -Forgó-Orsók Foltvarró Egyesület 2015-2016-os közös varrása

Árvácska

Hozzávalók:

6 db tojás
6 evőkanál cukor
puncspuding
kivi puding

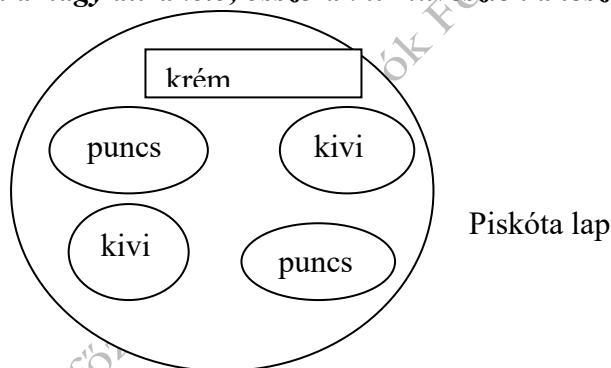
A hat tojás sárgáját 6 kanál cukorral, és a felvert tojások habjával jól kikeverjük. Két részre osztjuk. Az egyikbe puncspudingot, a másikba bármilyen, csak más színű pudingot keverünk. Mindkettőt egy-egy őzgerincsütőben kisütjük.

Krém: 25 dkg margarint 25 dkg porcukorral habosra keverünk, s belekeverünk 1 cs. Vaníliás pudingot, amit előtte 2 dl tejben sűrűre főztünk, és kihűtöttük. Ezt is kétfelé vesszük, az egyikbe kakaót teszünk.

Lap: 5 tojás sárgáját 15 dkg porcukorral habosra keverünk, belekeverünk 3 dkg kakaót, 8 dkg lisztet, s 5 tojás felvert habját. Ebből egy vékony piskótalapot sütünk. Ha kisült, még melegen felgöngyöljük, hogy megtartsa a formáját. (Ezt egy konyharuha, vagy sütőpapír segítségével tehetjük a legkönnyebben.

Most félbevágjuk az őzgerincsütőben sült pudingos színes tésztát hosszában, így két-két csíkot kapunk.

Most jön a nagy attrakció, összerakni művészien a tésztát.



A kör piskótalap, s krém közé kerül a színes rudak, betesszük a hűtőbe, s amikor a krém már jól megkeményedett, kivesszük, szeleteljük, s olyan lesz, mintha minden egyes szelet közepén egy árvácska lenne.

Főzött krém

1 tojás sárgáját 10 dkg cukorral kikeverni, ebe lassan kevergetve beleöntünk ½ dl (1 stampedli) tejet, belekeverünk 1 kávéskanál lisztet. Ezt egy jénai tálban keverjük, lábosba vizet forralunk a jénai tálat a gőz fölé tesszük, s addig kevergetjük, amíg a fakanalat elhúzva látjuk a jénai alját. Ha ezt a „nyákot” kihűlve 20-25 dkg habosra kevert vajhoz tesszük, nagyon finom könnyű krémet kapunk, amit aztán lehet mindenféleképpen (kakaóval) ízesíteni.

Kókuszos (diós stb.) csiga

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg ráma
2,5 élesztő (felfuttatva cukros tejben)
3 tojás sárgája
1 citrom héja

Krém: 30 dkg cukor, 3 tojás fehérjét félig felverjük habnak jénai tálban, majd gőz fölött kemény habbá verjük. Mikor majdnem kész, belekeverjük a kókusz reszeléket. (diót)

A tésztát összegyúrjuk a hozzávalókkal, s vékonyra kinyújtjuk. A krémet rákenjük egyenletesen, majd felgöngyöljük. Egy centiméteres darabokra felszeleteljük, s így rakjuk a csigákat a kizsírozott, lisztezett tepsibe. Hamar megsül, amikor aranysárga lesz, már ki is lehet venni. Ha kisebb hurkára tekerjük, apróbb csigákat kapunk.

Dominó kocka

Hozzávalók: kb. 60 db-hoz

30 dkg liszt
5 dkg méz
7 dkg porcukor
17 dkg ribizli lekvár
50-60 dkg keserű tortabevonó csokoládé
2 csapott teáskanál sütőpor
5 dkg kandírozott citromhéj
½ citrom reszelt héja
néhány csepp rum és keserű mandula aroma
½-1/2 mokkáskanál őrölt fahéj
szegfűszeg

Elkészítés: A mézet összekeverjük a kristálycukorral, és a 12 dkg vajjal (vagy margarinnal), majd kis lángon kevergetve összeolvasztjuk. Ha kihűlt, hozzáadjuk a tojást, az összevágott kandírozott citromhéjat, az aromákat, a reszelt citrom héját, a fahéjat és szegfűszeget, majd a sütőporral elegyített lisztet. Margarinnal kikent, 30 cm x 36 cm-es tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben 175 fokon 15-20 percig sütjük. A marcipánt összegyúrjuk 6 dkg porcukorral. A maradék porcukrot deszkára szitáljuk, és a marcipánt 15x36 cm-es téglalappá nyújtjuk.

A lekvárt felmelegítjük. A megsült, kihűlt tésztát hosszában kettévágjuk, egyiket megkenjük a langyosra hűlt lekvár felével, majd ráfektetjük a marcipánt. Ezt is megkenjük lekvárral, és beborítjuk a másik tésztalappal.

Fóliába csomagoljuk, tetejére nehezéket teszünk, és éjszakára hűvös helyre tesszük.

A tortabevonót a maradék vajjal gőz fölött felolvasztjuk.

Dominó nagyságúra szeleteljük, s pöttyökkel dominókat készítünk belőle.

Mozart kuglóf

16 dkg vaj
8 dkg porcukor
egy citrom reszelt héja
egy csomag vaníliás cukor
egy csipetnyi só
7 tojás
9 dkg kristálycukor
19 dkg liszt
egy késhegynyi sütőpor
6 dkg mazsola
1/3 dl rum
7 dkg apróra vágott főzőcsokoládé
10 dkg sárgabarack lekvár
sötét csokimáz

Elkészítése: A szobahőmérsékletű vaját a szitált porcukorral, a reszelt citromhéjjal, a vaníliás cukorral és csipetnyi sóval habosra keverjük. Egymás után hozzáadjuk a tojások sárgáját, majd újra habosra keverjük.

A tojásfehérjéket a kristálycukorral kemény habbá verjük, majd belekeverjük a vajkrémbe.

A lisztet összeszitáljuk a sütőporral, majd a csokoládéval, s az előzőleg rumba áztatott mazsolát is összekeverjük a vajkrémmel.

A leírtak szerint **elkészített** tésztát kuglófformába öntjük, (amit előzőleg kizsíroztuk, liszteztük) felületét elsimítjuk, majd előmelegített sütőben 160-170 fokon, kb. 70 percig sütjük, és a formában hagyjuk kihűlni. Ezután belisztezett deszkára borítjuk, letakarjuk konyharuhával, és hagyjuk teljesen kihűlni.

A kihűlt kuglófot felforrósított baracklekvárral egyenletesen leöntjük, majd a tortabevonóval beborítjuk. (Csokimázat teszünk rá)

Méteres sütemény

4 tojás sárgáját kikeverjük 26 dkg cukorral, hozzáadunk 10 dkg olajat, és 10 dkg melegvizet, felváltva, apránként, s habosra keverjük.

4 tojás felvert habját, s a 26 dkg liszttel összekevert 1 csomag sütőport adjuk hozzá.

A tésztát kétfelé osztjuk, az egyik feléhez 1 kanál kakaót, 1 kanál olajat, és 1 kanál melegvizet adunk. A tésztát özgerincformába öntjük, és mindkettőt megsütjük.

Krém: 1 cs. puncspudingot cukor nélkül 4 dl tejben megfőzünk. Kihűlve belekeverünk 20 dkg vaját, és 20 dkg porcukrot. A krémet hűtőbe tesszük, míg megdermed.

A sárga és a barna tésztát is kisütés után felszeleteljük kb. 1 cm –res szeletekre, majd a sárgát megkenjük a krémmel, s hozzáragasztjuk a barnát, aztán megint krém, sárga tészta krém, barna tészta, s így tovább, míg kb. akkora nem lesz, mint 50 cm. Aztán újra kezdjük. Azért nevezik méteresnek, mert, mire összerakjuk a krémmel, közel 1 méter lesz. Alufóliába tekerve betesszük a hűtőbe, másnap pedig ferdén felszeleteljük, ettől lesz csíkos.

Lajos szelet

Tészta: 2 evőkanál kakaó, 3 evőkanál méz, 2 tojás, 15 dkg porcukor, 5 dkg vaj. Összekeverjük, és 5 percig gőz fölött keverjük, majd 40 dkg lisztet 2 mokkáskanál szóda bikarbónával összekeverünk, és a tűzről levett masszához adjuk, összegyúrjuk.

Krém: 1 puncspudingot és egy vaníliás pudingot egyenként 3-3 dl tejjel felfőzzük. Adhatunk még 1-1 kanál lisztet is hozzá, s ha megfőtt, még melegen egy kevés vaját keverjük bele, mert megdermed, így viszont nem lesz csomós. Bár egy jó konyhai keverőgéppel ezt is meg lehet oldani.

1 db Ráma margarint 15 dkg porcukorral 2 cs vaníliás cukorral habosra keverünk, és felét az egyik, felét a másik pudinghoz keverjük, ha az már kihűlt.

Az egyik lapot megkenjük puncsos krémmel, ráhelyezzük a következőt, erre jön a vaníliás krém, majd újra a tészta lap.

A tetejét csokimázzal vonjuk be. Ez is, mint minden mézes sütemény csak másnap szeletelhető és élvezhető.

Cseh kókuszos

Hozzávalók:

35 dkg liszt
1 sütőpor
21 dkg porcukor
1 egész tojás, és 1 tojás sárgája
2 evőkanál kakaó

2 lapot formálunk.

Az egyiket a tepszi aljára, a másikat a töltelék tetejére tesszük.

Töltelék:

6 tojás fehérje, 25 dkg kristálycukor. Kemény habbá verjük, majd 20 dkg kókuszreszeléket keverünk bele.

Máz: 6 tojás sárgája, 25 dkg porcukorral, 1 db vaníliás cukorral kikeverjük, s a megsütött, forró tésztára öntjük, elsimítjuk.

Élesztős koszorú

Hozzávalók:

60 dkg liszt
25 dkg zsír (margarinnal nem helyettesíthető!)
1 dkg élesztő
2 evőkanál cukor
6 evőkanál tej

Összegyúrjuk, karikára szaggatjuk. Éjszakára pihentetjük. (Nem a hűtőben!)
Sütés után forró vízbe mártjuk, és vaníliás cukorba.