



Blaha Lujza tortája

2014 június 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyre gyakrabban van igény a laktózmentes süteményre, így a puncstorta mellett az a nagyon egyszerű, de finom linzertorta is az asztali kínálat része lehet, melyet a nagyragika lakodalmán szolgáltak fel.

Dravetzky Balázs, az asztali örömök historikusa így ír róla: a hagyomány szerint egy szabadkai cukrászmester kreálta Blaha Lujza esküvőjére a később a mészárosné nevével híressé vált tortát. Abban az időben Szabadka

cukrászata sok országos, sőt a határokon túl is elismert mestert foglalkoztatott. A nemzet csalóánya egyébként háziasszonyként is híres volt, füstölt hússal készült lencsefőzelékét például az újságírók is dicsérték, szegedi paprikása és kaporos túros lepénye után Munkácsy Mihály is megnyalta a száját, bélszinszeletének receptje korabeli szakácskönyvekbe is bekerült. Lekvárjaira, liktáriumjaira (gyümölcsízek) és befőttejre még Erzsébet királyné is kíváncsi volt.

EGYSZERŰ BARNÁ LINZER

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg liszt
- 25 dkg vaj
- 12 dkg porcukor
- 15 dkg dió
- 5 db tojássárgája

ELKÉSZÍTÉSE:

A finomra darált diót a liszttel, a cukorral, a szobahőmérsékletű vajjal és a tojássárgájával egy tálban összegyúrjuk. Nem szabad sokáig gyúrnunk, mert a kezünkkel és a mozgástól felmelegszik a tészta, olvad a vaj, és egy idő után már nem összeáll, hanem morzsalékos lesz, cukrásznyelven "leég".



Hűtőbe tesszük. Előző nap is be lehet gyúrni, egy éjszaka alatt annyira lehűl, hogy kényelmesen lehet vékony lapokra nyújtani másnap. Ha kinyújtottuk, kivághatunk belőle három egyforma átmérőjű kört, így tortaformánk lesz. De lehet téglalapokat is vágni, akkor négyzetes süteményszeleteket készíthetünk. Helytakarékos megoldás a négyszögletes alakú a sütésnél. A lapokat előmelegített sütőben kisütjük, 160 °C fokon, aranybarnára.



A málnalekvárt megmelegítjük, ezek után a lapokra kenjük. Egymásra helyezük.



A tetejét is áthúzzuk meleg lekvárral. Végül rózsaszín fondant-nal bevonjuk.

**El?fizet?i ügyfélszolgálat:**

Lakatos Anita

Tel.: (1) **461-1447**E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)**El?fizetési díjaink 2014-ben:**Éves el?fizetés: **4700 Ft**Féléves el?fizetés: **2600 Ft**[Online el?fizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájkj számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló