



Max konyhája - Szőlős-mákos tekercs

2010 január 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy , a romániai kelt tésztás receptverseny oldaláról ellesett és átalakított receptet nyujtok most át. Miután a tészta készítése egy kicsit kesze-kusza volt, ezért elvettem a jó öreg bukta tészta receptet, és abból készítettem.

Hozzávalók:

Tészta:

3 dkg cukor
2-2,5 dkg élesztő?

1 tojás
1,5 dl tej
3 dkg vaj
35 dkg sima liszt
1,5 tk só

Töltelék:

1 dl tej
7,5 dkg darált mák
7,5 dkg cukor
2 ek durvára vágott mandula
1 ek keményítő?

60 dkg nagy szemű szőlő?

A kenéshez tej és 2-3 ek lekvár vagy méz, a szórásához pedig 2 tk (barna)cukor.



Az élesztőt egy tálkába morzsolom, és meghintem a cukorral, és hagyom, hogy egy kicsit megfolyik. A tejet meglangyosítom, és bele teszem a vaját. A tejes vaját összedolgozom a tojással és az élesztővel, hozzáadagolom a lisztet, és a végén a sót. Rugalmas tésztát dagasztok, és kelesztetem 40-50 percet.

A töltelékhez a tejet felforralom, hozzáadom a mákot, és azzal is felforralom. Jól kikeverem, a mandulát és a cukrot

is bele teszem, és ismét összeemelegítem. Egy kis vízben feloldom a keményít?t, és azt is a mákos masszához adom, és újra felmelegítem. Jól kikeverem és kih?töm.

A sz?l?t megmosom, félbe vágom és kimagvazom.

A megkelt tésztát lisztezett nyújtólapon kinyújtom egy kb. 30x40 cm-es lapnak. Három egyforma csíkot vágok bel?le, erre szépen elterítem a töltelékét. A széleket megkenem tejjel és hosszában feltekerem.

A s?t?t 200 c? el?melegítem. Egy 25 cm-es tortaforma alját kibélelem s?t?papírral és az oldalát pedig kiolajozom. A tészta rudakat szépen bele igazítom a torta karikába. A tekercs részébe belenyomkodom a fél sz?l?szemeket, és megkenem tejjel és meghintem egy kis cukorral.

Az el?melegített s?t?ben 35-40 perc alatt szép pirosra sütöm. Kiveszem, és még forrón megkenem a lekvárral vagy a mézzel.



Az eredeti receptben a mandula helyett marcipán, a sz?l? helyett pedig szilva van. A töltelékét és a gyümölcsöt tetszés szerint variálhatjuk, lehet túró, grízkrém, keményre főzött vanília puding. Gyümölcsből lehet körte, alma, vagy keményebb húsú szibarack.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)





Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

NYOTAR MENEDZS
KÖNYVTERV

The banner features a red background with a black fist icon on the left. It displays a book cover titled 'A Magyar Kormányzat 1919. évi története' and two audio CDs. A circular logo on the right contains the text 'NYOTAR MENEDZS KÖNYVTERV'.

Ajánló