



Cseresznyés, ricottás kelt tekercs

2011 július 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Cseresznye/meggy, vanília, friss ricotta túró/sajt és egy könnyű kelt tészta. Egy pohár tejjel kitűnő uzsonna!

Hozzávalók:

Tészta:

8 dkg vaj

4 tk cukor

1 tk só

350 ml tej (1,5%-os)

3 dkg friss élesztő

10 dkg rétesliszt

68 dkg sima liszt

Töltelék:

3-4 marék cseresznye

2 tk vaníliás cukor vagy vanília kivonat/aroma

10 dkg puha vaj

25 dkg ricotta

6 ek cukor + 2 ek a szóráshoz

2-3 ek búzadara

pár csepp citromlé

2 ek tej a kenéshez



Összekészítjük a tésztát, és szép simára dagasztjuk, közben a cseresznyét kimagozzuk.

A tésztát meleg helyen hagyjuk kelni, a gyümölcsöt megszórjuk a vaníliás cukorral, és félretesszük.

A túrót a vajjal és a cukorral habosra keverjük, és egy kis citromlével ízesítjük, a hűtőbe hagyjuk pihenni.

A megkelt tésztát átdolgozzuk és kinyújtjuk.

Megkenjük a vajos-túrós kencével, ha nagyon folyós a massa, akkor jöhet a búzadara szórás.

A cseresznye levét leöntjük, a gyümölcsöt elosztatjuk a tésztán, ha kell, itt is megszórhatjuk a búzadarával, és a két kanál cukorral.

Ügyesen feltekerjük, mint a beigli, és ha túl hosszú lett, akkor eligazgatjuk a tepsiben, és kelesztjük újabb 35-40 percet.

Kelesztés után megkenjük a tejjel, és egy kicsit beirdaljuk, és betesszük a sütőbe.

160-170 C°-on 35 percet sütjük, de az első 10 perc után letakarjuk, mert könnyen megég a teteje.

Langyosra hűlve vágjuk csak fel!

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

[Tweet](#)



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

