Körtés-csokis koszorú

2011 november 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Régmúlt id?kre emlékeztet? ízek. Talán a nagymamák ilyet ettek a habos kakaó mellé a cukrászdákban. Békebeli íz és állag, de csak min?ségi anyagokból.

Ne sajnáljuk a pénzt a jó min?ségi vajra, margarinnal neki se kezdjünk, mert szétesik a tészta. A vaj legyen magas zsírtartalmú, 80% feletti. Ne feledjük az egyik alaptant a sütés tudományából:

Ahol a recept margarint ír, oda használhatunk nyugodtan vajat, de ahol vaj kell, ott sose használjunk margarint!! A receptben található mennyiségb?l egy 25 cm-es torta formát tudunk megtölteni. Állítólag csak frissen finom, másnap már egy kicsit száraz.

Másnap?:-)

Hozzávalók:

- 12 dkg vaj

- 45 dkg liszt

- 8 dkg porcukor

- 2 egész tojás

- 1,5 dl tej

- 1 csapott teáskanál süt?por/szódabikarbóna

Töltelék:

- 15 dkg körte(bef?tt)

- 10 dkg csokoládé lencse, vagy durvára vágott táblás

Kenéshez, dekoráláshoz:

- kevés tej

- porcukor

- olvasztott csokoládé

Az anyagokból a késes aprítóban lágy tésztát gyúrunk, majd lefóliázva a h?t?be tesszük pár percre. A süt?t el?melegítjük 200 C-ra.

A körte(bef?ttet) alaposan lecsepegtetjük, és apró kockákra vágjuk. Ha táblás csokit használunk azt is vágjuk össze, hasonló méret?re.

Gyengén lisztezett nyújtólapon téglalap formára nyújtjuk, a hosszanti oldala legyen kb. 25 cm. A körte kockákat és a csokoládét elrendezzük rajta, majd szorosan feltekerjük. Vágjuk fel 12 egyforma szeletre, és egy süt?papírral bélelt formába rendezzük, koszorú alakban. Kenjük le egy kis tejjel.

Tegyük az el?melegített süt?be, a h?fokot vegyük vissza 180 C-ra, és süssük 30-35 perc alatt szép aranysárgára. Ha megsült, még forrón szórjuk meg porcukorral, és hagyjuk a formában pihenni 15-20 percet. A dekoráláshoz olvasszunk egy kis csokoládét, és azzal csíkozzuk meg.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló