



Epres, rebarbarás piskóta

2014 május 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy zöldség, amit gyümölcsként használunk. Ha Párizsban járnak, keressék fel a Szajna bal partján, a Bonaparte utcában Pierre Hermé üzletét.

Nem hagyományos bécsi vagy budapesti cukrászdát találnak, inkább egy ékszerüzlethez hasonlít a bels?

tér, ahol a sütemények külön kis üvegkalickában, egyenként megvilágítva tanulmányozhatók, talán még körbe is forog az édes m?remek. Hermé süteményeit beválasztották a The Observer "50 best things to eat in the world" listájára. Mindehhez persze az árak is az eget verdesik, pedig ülve nem lehet fogyasztani, mert az üzlet kicsi és keskeny, s csak a pultnál van kiszolgálás. Hermé, mint a nagy francia divatdiktátorok, minden szezonban új süteménykollekciónal jelentkezik. A sztárcukrász 2013-as tavaszi szenzációja rebarbara eperrel és wasabival. A kép felidézte a régi id?ket, amikor édesapám feltálalta nekünk a rebarbarát. Tavasszal a Fény utcai piacon alkudott a solymári menyecskékkel erre az érdekes zöldségre. Mi, gyerekek nem nagyon rajongtunk a rebarbaráért, de úgy nevelt minket, hogy mindent ki kell próbálni, minél több ízt ismerjünk meg. Egy rebarbarás piskóta epercoulis-val otthon is elkészíthet?. Az omlós, dúsan vajas piskóta íze remekül harmonizál a rebarbara friss, kissé fanyar, citrusos ízével. A mellé tett epercoulis "hab a tortán".

PISKÓTA

HOZZÁVALÓK:

- 20 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 20 dkg liszt
- 35 dkg rebarbara
- 5 db tojás
- 2 dkg süt?por

ELKÉSZÍTÉSE:

A rebarbarát meghámozzuk, mint a spárgát. 4-5 cm-es darabokra vágjuk. Nem kell el?f?zni vagy párolni, tökéletesen megpuhul a piskótában.



A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét felverjük egyharmad cukorral, a sárgáját kétharmad cukorral, és t?zhelyen 80 °C-ig melegítjük, folytonos keverés közben. Vigyázzunk, ha túlmelegítjük, rántotta lesz bel?le! Majd külön felverjük: s?r? krém állagú lesz. A vajat megolvasztjuk. A felvert tojásokat összekeverjük, keverés közben beleszórjuk a lisztet a süt?porral, majd lassan hozzáöntjük a vajat. Vajazott, lisztezett formába öntjük. A rebarbarát egyenletesen elosztva beleszórjuk. A tészta vastagságától függ?en, legalább fél-háromnegyed óráig sütjük 160 °C-on.



EPERCOULIS

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg eper
- 25 dkg cukor

ELKÉSZÍTÉSE:

A coulis olyan átpasszírozott mártás, melybe az eredeti alapanyagból darabkákat is belerakunk. Az epret megmossuk, lecsumázzuk, kissé feldaraboljuk. A cukrot rászórjuk, fél óra múlva botmixerrel a kétharmadát összetörjük. Átpasszírozuk, hogy a magok egy részét?l megszabaduljunk. Az átsz?rt eperlébe beletesszük a maradék egyharmad epret.



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

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

