

ÉDES KARÁCSONYI FINOMSÁGOK A DANUBIUS SZÁLLODÁK AJÁNLÁSÁVAL



DANUBIUS HOTELS
GROUP

Köszöntő

A hideg őszi idő beálltával, a borús, esős napok sűrűsödésével ki ne gondolna szívesen a közelgő ünnepekre, a finomabbnál finomabb karácsonyi étkekre, a fahéj, a dió, a méz és vanília szívet-lelket melengető illatára. Egy kényelmes fotelban üldögélve, a recepteket olvasgatva bizonyára kedvet kapnak, hogy kipróbálják a receptkönyvben található ínycsiklandozó ünnepi édességek valamelyikét. Ha inkább kényeztetésre vágynak, akkor szívből ajánljuk Önöknek valamelyik Danubius szállodánk adventi és karácsonyi különlegességeit egy zamatos téli ital kíséretében.

Mi, szállodások, különösen fontosnak tartjuk, hogy vendégeink legalább olyan kellemesen érezzék magukat nálunk, mint saját otthonukban, így külön szeretettel és odafigyeléssel készítettük el ünnepi receptkönyvünket, melynek finomságait szállodáink séfjei, cukrászai álmodtak meg.

Kellemes lapozgatást, sütés-főzést és boldog, békés karácsonyt kívánunk!

Danubius Hotels Group



SZENTESTE PUDING FAHÉJAS MEGGYÖNTETTEL

Kovács Ferenc

A **Danubius Grand Hotel Margitsziget**
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

1 l tejszínhab
10 dkg durvára tört dió
10 gr őrölt fahéj
5 gr őrölt szerecsendió
10 dkg cukrozott
narancskocka
10 dkg aszalt szilva
3 dkg zselatin por
6 dl víz
15 dkg porcukor

Meggyöntet:

25 dkg magozott meggy
10 dkg kristálycukor
5 gr őrölt fahéj

Díszítés:

10 dkg táblás étcsokoládé
5 dkg marcipán
5 gr ételfesték

Elkészítés:

A felvert tejszínhabhoz hozzáadjuk a diót, aszalt szilvát, narancskockát, fűszereket és cukrot, majd belekeverjük a felolvasztott zselatint és formába töltjük.

Dermedés után kiborítjuk a formából és a lefőzött meggyöntettel tálaljuk.

Díszítésnek készíthetünk csokoládé „leveleket” és marcipán gyöngyöket.





ÜNNEPI VANÍLIÁS BEIGLI TORTA

Fazekas Imre

A Danubius Health Spa Resort Helia
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 12 szeletes tortához:

Pozsonyi tészta:

- 42 dkg liszt
- 16 dkg Ráma margarin
- kb 1,2 dl víz
- 4 dkg cukor
- 1 dkg élesztő
- 2 db tojás
- 0,1 dkg só

Diótöltelék:

- 30 dkg dió
- 24 dkg cukor
- 3 dkg mazsola
- 3 dkg zsemlemorzsa
- 2 dl víz
- 0,5 dkg őrölt fahéj
- 1 dkg vaníliás cukor
- 1 dkg reszelt narancshéj

Máktöltelék:

- 30 dkg darált mák
- 20 dkg cukor
- 5 dkg méz
- 3 dkg mazsola
- 3 dkg zsemlemorzsa
- 0,5 dkg őrölt fahéj
- 1 dkg vaníliás cukor
- 1 dkg reszelt narancshéj
- 1 dkg reszelt citromhéj

Vaníliakrém:

- 15 dkg vanília ízű hideg
krémpor
- 4,5 dl víz

Elkészítés:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd a felfuttatott élesztővel és a többi összetevővel 5 perc alatt gyorsan egyneművé gyúrjuk. A tésztát fél óráig hűtőben pihentetjük.
Pihentetés után a tésztát 3 mm-es lappá nyújtjuk, majd 24 cm átmérőjű kiszúróval (tortaformával) 2 lapot szúrunk ki, melyből az egyiket megszurkáljuk és az összes leeső tésztából szegélyt sodrunk a szélére. Simacsöves nyomózsákból körkörösén dió- máktölteléket vagy vaníliakrémet nyomunk a lapra. A másik lapból karácsonyfa kiszúró segítségével 3-4 fenyőfa formát szúrunk ki. A kiszúrt lapot a töltelék tetejére helyezzük, majd a fenyőformákat a kiszúrt fenyőfák közötti részre helyezzük dekorációnak. A süteményeket tojássárgájával, majd a tojássárgája száradása után tojásfehérjével kenjük meg. A tojásfehérje száradása után 30°C -on páramentes kelesztőben kelesztjük, majd 160 -190 °C -os gőzmentes sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük. A torta tetejét tetszés szerint porcukorral díszítjük.

Diótöltelék / máktöltelék:

A cukrot kevés vízzel felfőzzük, majd a darált diót / mákot és a többi összetevőt leforrázzuk.

Vaníliakrém:

Az összetevőket simára keverjük, majd 20 percig állni hagyjuk.





NARANCSOS-GESZTENYÉS PIRAMIS

Péntek Tamás

A Danubius Hotel Gellért mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 adag elkészítéséhez:

Sacher lap:

4 db tojás
3,5 dkg liszt
3,5 dkg dió
7 dkg cukor
1,5 dkg vaj
1,5 dkg kakaópor

Narancskrém:

30 dkg tejszínhab
15 dkg narancssűrítmény
5 dkg porcukor
1 dkg zselatin

Díszítéshez:

20 dkg jégzsélé
10 db aszalt narancs szelet
10 db csokidíz
10 db citromfűlevél

30 dkg gesztenyemassza
15 dkg narancslekvár

Elkészítés:

Sacher lap:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a fele cukorral kemény habbá verjük, a tojássárgákat a cukor másik felével világos sárgára keverjük. A vajat ezalatt felolvasztjuk. A lisztet, kakaóport és diót összeforgatjuk. A két habos anyagot óvatosan összekeverjük, belecsorgatjuk az olvasztott vajat, majd a lisztes keveréket is beleforgatjuk. A masszából egy kisebb lapot kenünk sütőpapírra, majd 160 °C -on, előmelegített sütőben készre sütjük.

Narancskrém:

A tejszínhabot felverjük, a zselatint 0,5 dl hideg vízbe beáztatjuk. Eközben a narancssűrítményt a porcukorral elkeverjük. A megduzzadt zselatint langyosra melegítjük, hozzáadjuk a narancsos részhez, majd a tejszínhabot óvatosan beleforgatjuk. Habzsák segítségével piramisokat formázunk belőle és dermedésig hűtőbe tesszük.

Az elkészült, kihűlt Sacher lapot vékonyan megkenjük a narancslekvárral, a kinyújtott gesztenyemasszát ráhelyezzük, és a megdermedt narancspiramisokat ráborítjuk, adagonként körbevágjuk. Végül színezett jégzsélével lekenjük, a megadott díszítőelemekkel díszítjük, majd tálaljuk.





NARANCSLIKŐRÖS KRÉMSZELET

Mózés Péter

a Danubius Hotel Astoria mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 szelethez:

10 db tojás	20 dkg tejszokoládé	12 dkg cukor	1 dl víz
30 dkg kristálycukor	5 dkg étcsokoládé	1 dkg friss mentalevél	
15 dkg finomliszt	2 dl tejszín	20 dkg friss eper	
4 dkg kakaópor	25 dkg narancs	1 dl triple sec likőr	

Elkészítés:

Piskóta:

4 tojás sárgáját habosra keverjük 8 dkg kristálycukorral, majd az így nyert krémet a 4 fehérjéből felvert kemény habhoz forgatjuk 8 dkg finomliszt és 4 dkg kakaópor hozzáadásával.

Kivajazott és lisztezett tortaformába töltve kb. 180 °C-on 6-8 percig sütjük, pihentetjük, majd tetejével lisztezett zsírpapírra fordítjuk.

Krém:

A csokoládét rozsdamentes edényben a tejszín felével és a narancs szűrt levével – reszelt héjával felengedjük, vízgőz felett megolvasztjuk, fakanállal simára keverjük és lehűtjük. A további 6 tojás sárgáját 12 dkg cukorral habosítjuk, hozzáadjuk a csokis masszához, majd az olvadt csokoládés krémet óvatosan a tojások kemény habjához keverjük.

Összeállítás:

A piskótakorongot 3 egyforma nagyságú lapra vágjuk, alját a sütőformába terített csomagolófóliára helyezzük és a likőr és víz keverékének 1/3-val meglocsoljuk, a csokoládékrém felét ráterítjük. Ezt a rétegezést megismételjük, majd az utolsó belocsolt lap felhelyezésével a fólia széleit visszahajtogatva a tortát becsomagoljuk és hűtőszekrényben 24 órára érni hagyjuk.

Tálalás:

Az így jól összeért és szaftosan lágy tortát a formából óvatosan kifordítjuk, csomagolóanyagából kibontjuk és a tejszínhabbal oldalait egyenletesen bevonjuk. Széleit gazdagon csokoládéháncsba megforgatva szeletekre vágjuk és friss eperrel, mentalevéllel díszítve tálaljuk.





ADVENTI PÜSPÖKKENYÉR KANDÍROZOTT GYÜMÖLCSÖKKEL ÉS BELGA CSOKOLÁDÉGLAZÚRRAL

Lusztig Tamás

A Danubius Hotel Flamenco konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

15 dkg vaj	3 dkg cukrozott cseresznye
6 dkg porcukor	5 dkg dió (durvára darabolva)
4 db tojás	2 dkg csokoládé (durvára darabolva)
7 dkg cukor	1 dkg mézes fűszerkeverék
15 dkg liszt	2 cl rum
3 dkg mazsola	
3 dkg aszalt szilva	
1 dkg narancshéj	

Elkészítés:

A vajat a porcukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tojássárgáját. A tojásfehérjét felferjük a cukorral. Óvatosan összekeverjük és hozzáadjuk a maradék hozzávalókat.

Papírral bélelt, vagy kizsírozott őzgerincformába öntjük.

Sütés: 180 °C -on, kb. 40 percig.

Kihűlés után csokoládéval áthúzzuk és díszítjük.

Őszintén reméljük, hogy ezzel a recepttel hozzájárulhatunk a varázslatos karácsony estéhez, és sok örömet okozunk a család minden tagjának!

Boldog karácsonyt kívánunk!





NARANCS ÉS FÜGE ZSELÉ, HABCSÓK KARIKÁBAN

Ferenczi István

A **Danubius Hotel Arena**
konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

5 db tojásfehérje	50 dkg friss lila füge
32 dkg finom kristálycukor	2 dl Tokaji aszú
20 dkg narancs	5 gr csillagánizs
6 cl narancs likőr	Szefűszeg és egész fahéj
8 dkg barnacukor	Sütőpapír

Elkészítés:

Az 5 db tojásfehérjéből kemény habot verünk, majd folyamatosan, lassan hozzáadjuk a kristálycukrot. Sütőpapírra, evőkanál segítségével 10 db kör alakú lapot kenünk kb 7-8 cm átmérővel 5 mm vastagon.

A maradék masszát csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük és a karikák szélét körbenyomjuk 1,5-2 cm magasan. 150 °C-ra előmelegített sütőben, 25-35 percig sütjük vigyázva, nehogy megégjen. Amikor szép színe van akkor a sütit kinyitva, kiszárítjuk a karikákat.

A narancsot meghámozzuk, kockára vágjuk és cukorral, szefűszeggel felfőzzük. Étkezési keményítővel picit zselésítjük és narancslikőrrel ízesítjük.

A füge egy részét, szintén apróra daraboljuk, és egész fahéjas Tokaji aszúban megfőzzük. Ugyanúgy zselésítjük, mint a narancsot.

Amikor a két zselé még nem kötött meg teljesen, 2 evőkanál segítségével megtöltjük a kész karikákat.

Narancskarikákkal, vagy cukros narancssal díszíthetjük. A cukros narancshoz a hámozott, szeletelt narancsot sütőpapírra tesszük, megszórjuk a barnacukor felével és sütőben ráolvasztjuk. Vigyázat a cukros narancs nagyon forró!

A barnacukor másik felét serpenyőben megolvasztjuk a csillagánizzsal, beleforgatjuk a cikkekre vágott fügét, és ezzel tálaljuk a desszertünket.





KARÁCSONYI GESZTENYEHAB CSOKIKÉREGBEN, TOKAJIVAL ÍZESÍTETT ASZALT GYÜMÖLCS RAGUVAL ÉS VILMOSKÖRTE SORBET-VAL

Juhász István

A Hilton Budapest mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

50 dkg édes
gesztenyemassza
5 dl tejszín habbá verve
1 dl baracklikőr
10 db csokoládélap

Tálaláshoz:

4 dl Vilmoskörte Sorbet
10 adag gyümölcsragu

Gyümölcsragu:

10 dkg aszalt sárgabarack
10 dkg aszalt szilva
10 dkg aszalt ananász
10 dkg aszalt vörösfőnye
1 dl Tokaji Szamorodni (édes)
2 evőkanál méz
1 teáskanál őrölt fahéj

Vilmoskörte Sorbet:

30 dkg körtekompót
50 dkg méz
0,5 dl Vilmoskörte pálinka
1 dl fehérbor (száraz)

Elkészítés:

A gesztenyemasszát átpasszírozás után likőrrel ízesítjük, tejszínhabbal lazítjuk, csepp alakú formába helyezett csokilapokba töltjük, hűtőben dermesztjük, majd a formából kivéve Sorbet-val és gyümölcsraguval tálaljuk a képen látható módon. A gyümölcsöket az áfonya kivételével apró kockára vágjuk a többi anyaggal összekeverjük és 2-3 órát (tálalásig) hűtőben tároljuk. A kompótot pürésítjük, majd a többi anyaggal összekeverés után fagyasztoóban kikristályosítjuk és tálaljuk.





SÜTŐTÖK PIRAMIS SZEZÁMOS ROPOGÓSSAL, GESZTENYE TALAPZATON, BORKAVIÁRRAL ÉS KANDÍROZOTT TÖKKEL

Héjja László

a Radisson Blu Béke Hotel
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 30 adagra:

Sütőtök mousse

60 dkg párolt sütőtök
áttörve
8 dl tejszínhab
5 db tojás sárgája
12 dkg méz

őrölt fahéj
őrölt szegfűszeg
20 g zselatin
gesztenyemassza,
kevés méz és Cointreau

Szezámós ropogós:

19 dkg olvasztott vaj
1 dl friss narancslé
38 dkg kristálycukor
20 dkg liszt
19 dkg fehér szezám

Borkaviár:

4 dl édes vörösbor
12 dkg cukor
60 g zselatin

Kandírozott tök:

45 dkg sütőtök
25 dkg cukor
2 dl víz

Elkészítés:

Sütőtök piramis:

A sütőtököt egyforma darabokban sütőlemezre helyezzük, alufóliával letakarjuk. Addig hagyjuk 190 C°-on, amíg teljesen felpuhul. A megsült tök héját levágjuk, a kihűlt belsejét szitán áttörjük, pépesítjük. A tojások sárgáit és a mézet összekeverjük 70 C°-ra, kihűlésig habosítjuk. A langyos tojáshabba belekeverjük a tökpépet és a fűszereket ízlés szerint, majd tejszínnel lazítjuk, vízben ázott és felforralt zselatinnal stabilizáljuk. A kész habot piramis formákba töltjük, fagyasztjuk.

Gesztenye talapzat:

Gesztenyemasszából kevés méz és Cointreau ízesítéssel készül. A bekevert masszából 6-7 mm vastag lapot készítünk, és keményre fagyasztjuk. A kifagyott masszát méretre vágjuk és csokoládéval bevonjuk.

Szezámós ropogós:

A fenti anyagokat összekeverjük. Sűrű, de kenhető masszát kapunk, melyet szilikonpapírra terítünk kenőkéssel. Világosbarna színűre sütjük, még forrón méretre daraboljuk.

Borkaviár:

A fenti anyagokból oldatot főzünk vízgőz fölött. A borzselét hagyjuk egészen kihűlni addig, amíg el nem kezd kocsonyásodni. A már kocsonyásodó zselét nagy cseppekben lassan a jeges vízbe adagoljuk.

Kandírozott tök:

A felszeletelt tököt cukorszirupban többször főlforraljuk, hűtjük. Az így kapott lapokból formázzuk a kandírozott édességet.





GRÍZES MÉZES SZELET

Tóthfalussy Tivadar

A Best Western Hotel Hungaria
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 adaghoz:

Tészta:

1 kg liszt
0,5 dkg fahéj
0,25 dkg szegfűszeg
2 dkg szódabikarbóna
7,5 cl tej
2 db egész tojás
15 dkg sertészsír
15 dkg méz
30 dkg cukor

Krém:

1,25 liter tej
25 dkg búzadara
5 dkg vaníliás cukor
22 dkg cukor
50 dkg vaj

A lapok kenéséhez:

10 dkg baracklekvár
20 dkg étcsokoládé
0,5 dl olaj
5 dkg fehércsokoládé

Elkészítés:

Tészta:

A lisztet, fahéjat, szegfűszeget, és a szódabikarbónát összekeverjük. A tejet, tojást, zsírt, mézet és a cukrot összeolvasztjuk, majd ráöntjük a lisztes részre és összegyúrjuk. Az így kapott tésztát 4 egyenlő részre osztjuk és téglalap alakúra nyújtjuk. Sütőlemezre rakva a lapokat egyenként 170 °C-on 6-7 perc alatt készre sütjük.

Krém:

A cukros, vaníliás cukros tejben a búzadarát megfőzzük, majd kihűlés után vajjal habosra keverjük.

A megsütött lapot tálcára helyezük és a krém 1/3 részét egyenletesen elkenjük rajta, ezután ráhelyezzük a következő lapot, amelyet forró lekvárral lekenünk majd a következő 1/3 rész krémmel megkenünk. Erre ráhelyezzük a harmadik lapot, amit megint lekenünk forró baracklekvárral és a megmaradt krémmel, végül rárakjuk az utolsó lapot.

Az étcsokoládét az olajjal vízgőzön felolvasztjuk, és ezzel bevonjuk a tetejét. Olvasztott fehércsokoládéból húzott csíkokkal díszíthetjük, ha megdermedt, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.





GESZTENYEALAGÚT

Rezneki Zoltán

A Danubius Központi cukrászfőnökének ajánlásával

Hozzávalók 1 rúd (10 szelet) elkészítéséhez, a forma mérete: kb 29 x 9 cm

Piskóta:

4 db tojás
8 dkg cukor
8 dkg liszt
1 dkg kakaó

Gesztenyekéreg:

40 dkg gesztenye massa
0,1 dl rum
1 dkg porcukor

Töltelék:

3 dl tejszínhab
1 dkg vaníliás cukor
2 dkg porcukor
1 dkg zselatin
0,6 dl víz

Csokoládé:

10 dkg étcsokoládé
0,1 dl étolaj

Elkészítés:

Piskóta:

A tojásokat a cukorral habbá verjük, majd lazán hozzákeverjük a lisztet amit a kakaóporral előzőleg összekeverünk. Szilikonos sütőpapírra, nem túl vastagra egyenletesen elkenjük és 200 °C -on 5-6 percig sütjük. Kihűlés után a formánk alapterületének méretére vágjuk.

Gesztenyekéreg:

A gesztenyét a rummal és porcukorral formázhatóvá gyúrjuk. Az alagút formánk belső ívét celofánból kivágjuk és kinyújtjuk rá a gesztenye masszát. A celofánnal együtt a formába helyezzük úgy, hogy a celofán érintkezzen a formával, így megkapjuk az alagút formát.

Töltelék:

A zselatint beáztatjuk a hideg vízbe és ha megduzzadt felmelegítjük, majd kézmelegre visszahűtjük és a cukorral, vaníliás cukorral felvert tejszínhabhoz csorgatjuk. A krémet a gesztenyére rakjuk és a piskótával lezárjuk. Fagyasztás után a formából kiborítjuk és a celofán eltávolítása után az összetört, majd vízfürdőn az olajjal együtt megolvasztott csokoládéval bevonjuk. Dermedés után forró vizes késsel szeleteljük.





KARÁCSONYI MÁKOS-MEGGYES BÉLES

Görög Rudolf

A **Hotel Budapest** mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

15 dkg linzertészta	2 dkg vaníliás cukor
20 dkg mák (darált)	10 dkg dióbél (pörkölt)
20 dkg meggy (magozott)	10 dkg áfonyalekvár
6 db tojás	5 dkg szeletelt mandula
15 dkg kristálycukor	30 dkg piskótamorzsa

Elkészítés:

A linzertésztát fél centisre nyújtjuk, és kb. 5 percig (180 °C -on) elősütjük. Vékonyan megkenjük áfonyalekvárral, rászórjuk a durvára tört dióbelet.

A tojássárgáját kristálycukorral, vaníliás cukorral habosra verjük, hozzákeverjük a mákot, meggyet, piskótamorzsát, végül a keményre felvert tojás habbal lazítjuk.

A masszát formában a linzerlapra tesszük és 160 °C -os sütőben 30 percig készre sütjük.

Tetejét a maradék áfonyalekvárral bevonjuk és megszórjuk a szeletelt pirított mandulával.

Tetszés szerint szeleteljük.





MANDULÁS ASZALT SZILVA TORTA ALMÁVAL

Kámán János

A Danubius Health Spa Resort Hévíz
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 szelet elkészítéséhez:

Tészta:

20 dkg finomliszt
10 dkg margarin
1 db tojássárgája
5 gr só
kb. 0,5 dl hideg víz

Töltelék:

30 dkg aszalt szilva
30 dkg alma
2,5 dl tej
2 db tojás
5 dkg vaníliás pudingpor
12 dkg cukor

Tetejére:

10 dkg híg sárgabaracklekvár
4 dkg szeletelt mandula

Elkészítés:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd a tojássárgával a sóval és a vízzel közepes keménységű tésztává gyúrjuk. Letakarjuk, és legalább 30 percig a hűtőben pihentetjük.

A tésztával kibélelünk egy 22 cm átmérőjű belisztezett tortaformát, amire rátesszük a magozott aszalt szilvát és a meghámozott, felszeletelt almát.

A tejet a tojással, pudingporral és cukorral simára keverjük. A masszát a gyümölcsökre öntjük, és előmelegített sütőben 180 °C -on 30 percig, majd 160 °C -on 20 percig sütjük.

A torta tetejét megkenjük lekvárral és megszórjuk a szeletelt mandulával, amit korábban serpenyőben megpirítottunk.





KARÁCSONYI CSODAKIFLI

Pápai Lajos

a Danubius Health Spa Resort Aqua
mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

Tészta:

5 dkg vaj
1 dl tejföl
csipet só
2 db tojássárgája
annyi liszt, hogy közepes
keménységű tésztát
kapjunk (kb. 20-25 dkg)

Töltelék:

2 db tojásfehérje
4-5 evőkanál cukor
4-5 evőkanál dió, vagy mák
25 dkg gesztenyepüré
1 dl tejszín
1 kávéskanál rum

Elkészítés:

Dolgozzuk össze jól az alapanyagokat, a tésztát leveles tészta vastagságúra (kb. 1 cm) nyújtjuk, megkenjük olvasztott vajjal, vékonyan megszórjuk liszttel és szorosan felcsavarjuk. Egy órát a hűtőben pihentetjük, majd 2 cm-es darabkákat vágunk belőle. A kis tésztákat egyenként vékonyra nyújtjuk, megtöltjük töltelékkel, ami lehet dió, mák, vagy gesztenye. Nagyon lazán felcsavarjuk, ügyelve, hogy a tészta széle felül legyen. Nem szabad aláhajtani a tésztát, mert akkor sütésnél nem nyílik szét. Előmelegített sütőben, kb. 180 °C -on 20-25 percig sütjük. Sütés után még forrón vaníliás porcukorba forgatjuk.

Dió-, vagy máktöltelék:

A tojásfehérjéket felferjük habnak, cukrot és diót, vagy mákot keverünk bele.

Gesztenyetöltelék:

A tejszínnel és rummal gyúrjuk össze a gesztenyepürét, hogy krémes legyen.





ÜNNEPI MÁKOS PITETORTA

Rátz Zoltán

a Danubius Health Spa Resort Bük
konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

Tészta:

3 l dkg liszt
13 dkg margarin
1,3 dl víz
3 dkg porcukor
1,2 dkg élesztő
1 db (+ 1 db) tojás
(a tészta megkenéséhez)
0,1 dkg só

Máktöltelék:

20 dkg darált mák
8 dkg porcukor
1/2 db citrom héja
2 dkg mazsola
1-1,5 dl tej
1 dkg vaníliás cukor

Vaníliatöltelékhez:

0,5 l tej
4 dkg vaníliás pudingpor
8 dkg kristálycukor
1 dkg vaníliás cukor

Elkészítés:

A tészta alapanyagait jól gyúrjuk össze, osszuk két részre és pihentessük. Mindkét részt nyújtjuk ki kör alakúra, az egyiket helyezzük sütőlemezre és nyomózsák segítségével köralakokat formázva, váltakozva vonjuk be a kétfajta, megfőzött és lehűtött töltelékkel. A másik tésztából kiszúróval három karácsonyfa alakot kiszúrunk, a kör alakú tésztával bevonjuk a töltelékkel, megkenjük felvert tojással, majd 180 °C -on sütőben készre sütjük. Porcukorral megszórva egészben, vagy cikkekre vágva tálaljuk.





KARÁCSONYI MANDULÁS, ASZALT GYÜMÖLCSÖS TORTA

Zsoldos Antal

a Danubius Health Spa Resort Sárvár
konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

24 dkg szeletelt mandula	20 dkg savanykás alma
10 dkg darált mandula	durvára reszelve
12 dkg vaj	10 dkg apró kockára vágott
10 dkg cukor	aszalt szilva
3 db egész tojás	10 dkg apró kockára vágott
10 dkg liszt	aszalt barack
10 gr sütőpor	

Elkészítés:

Pirítsunk meg 16 dkg szeletelt mandulát szárazon teflonserpenyőben.

Vajazzunk ki egy 24 cm átmérőjű csatos tortaformát, és szórjuk a mandulát a tortaforma aljára és oldalára.

Keverjük krémesre a maradék vaját, adjuk hozzá a cukrot, tegyük bele a tojásokat egyenként, a darált mandulát, a sütőporral elkevert lisztet, a reszelt almát, végül az apróra vágott aszalt gyümölcsöket.

A tésztát öntsük a formába, hintsük meg a tetejét a maradék mandulával.

Tegyük a 180 °C -ra előmelegített sütőbe, és süssük kb. 40 percre, tűpróbáig.





PONCICHTER RÁCSOS

Major Zsolt

A **Hotel Lövér** mesterszakács konyhafőnöke ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

40 dkg liszt	2 db tojássárgája
15 dkg zsír	25 dkg csipkelekvár
0,1 dkg szódaikarbóna	1 db citrom reszelt héja
10 dkg kristálycukor	3 gr őrölt fahéj
10 dkg akácméz	3 gr őrölt szegfűszeg
5 dkg mogyoró	10 dkg hántolt mandula

Elkészítés:

A lisztet a szódaikarbónával és a zsírral összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk a cukrot, őrölt fahéjat, őrölt szegfűszeget, darált mogyorót, 2 db tojássárgáját, langyosított mézet, a reszelt citrom héját és egyenmő állagúvá gyúrjuk. Fél órát hidegen pihentetjük. A tésztát $\frac{3}{4}$ részét tepszi nagyságúra nyújtjuk és a zsírozott, lisztezett tepsibe helyezzük. Megkenjük lekvárral, a megmaradt tésztát vékony csíkokra sodorjuk és a lekvár tetején rácsokat készítünk belőle. A hántolt mandulát a rácsok közé tesszük. Közepesen meleg sütőben 25-30 percig sütjük.

A Hotel Lövér konyhafőnöke igazi lélekmelengető csipketeát, vagy forralt bort ajánl karácsonyi desszertje mellé:

Csipketea:

15 dkg csipkebogyó két végét levágjuk, majd 1 l forró vizet öntünk rá. 1 napig áztatjuk, majd leszűrjük. Tetszés szerint édesíthetjük mézzel, cukorral, édesítőszerrel. Akár hidegen, langyosan vagy forrón kiváló kísérője a Poncichter rácsosnak.





BROWNIE ASZALT GYÜMÖLCSÖKKEL

Edvi László

a **Hotel Rába** konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 20 db brownie elkészítéséhez:

5 dkg finomliszt	15 dkg dióbél
25 dkg fehér csokoládé	10 dkg aszalt sárgabarack
4 evőkanál vaj	15 dkg kókuszreszelék
12,5 dkg méz	10 dkg mazsola
12,5 dkg baracklekvár	1 teáskanál reszelt gyömbér
8 dkg tisztított mandula	vagy gyömbérpor

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 160 °C –ra és béleljünk ki sütőpapírral egy kb. 20 x 30 cm-es tepsit. Olvasszuk fel a darabokra tört csokoládét és a vaját egy éppen forrásnak induló vízfürdőben. Egy kis serpenyőben melegítsük a mézet a baracklekvárral együtt, amíg folyékonnyá válik. A mandulát, a diót és az aszalt barackot vagdaljuk össze és tegyük egy tálba, majd adjuk hozzá a kókuszreszeléket, a mazsolát, a lisztet és az őrölt gyömbért. Dolgozzuk össze az olvasztott csokoládéval és a folyékony mézes, baracklekváros keverékkel. Öntsük a masszát az előkészített tepsibe, és gondosan simítsuk el a tetejét egy széles pengéjű késsel. Süssük kb. 40-45 percig, majd tegyük a tepsit grillrácsra és hagyjuk benne a süteményt hűlni legalább egy óra hosszat, mielőtt felvágjuk. Tálalhatjuk vörösborban párolt aszaltszilvával, vagy sárgabaracklekvárral.





ANGYALKÁK GESZTENYÉS GYÜMÖLCSKALÁCSA

Poór Lajos

a Hotel Annabella mesterszakács
konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

10 dkg vaj	10 dkg aszalt szilva
10 dkg porcukor	10 dkg aszalt sárgabarack
2 db tojás	10 dkg főtt, darabolt gesztenye
10 dkg liszt	
10 dkg cukrozott vegyes gyümölcs	

Elkészítés:

A vajat a porcukorral habosra keverjük, majd lassan hozzáadagoljuk a tojást (a tojást úgy csorgassuk a vajhoz amilyen ütemben az felveszi).

Fakanállal hozzáadjuk a lisztet és a kockára vágott gyümölcsöket. Kivajazott lisztezett formába töltjük, 180 °C -os sütőben egy óráig sütjük.

Sütés után a formában hagyjuk kihűlni. Kihűlés után vékonyan átvonhatjuk vajjal, majd megszórjuk porcukorral, de átvonhatjuk csokoládéval is.

Tálaláskor gyümölcsmártást kínálhatunk hozzá.





FŰSZERES GYÜMÖLCSÖS KUGLÓF

Mikolásné Csapó Tünde

a Hotel Helikon konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

Kuglóf:

5 db tojás
25 dkg margarin
30 dkg liszt
20 dkg porcukor
10 dkg kristálycukor
2 dkg vaníliás cukor
5 gr sütőpor
2 gr őrölt fahéj, szegfűszeg,
gyömbér

20 dkg vegyes aszalt
gyümölcs

Cukormáz:

0,75 dl narancslé
40 dkg porcukor

Elkészítés:

A tojásokat kettéválasztjuk. A sárgáját margarinnal, porcukorral, vaníliás cukorral habosra keverjük. A fehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük. A lisztet a fűszerekkel, sütőporral, aszalt gyümölcsökkel elkeverjük, a margarinos részhez adjuk. A tojásfehérjét lazán hozzákeverjük. Kivajazott, morzsázott formában sütjük 170 °C -on kb. 45 percig. A tetejét narancsos cukormázzal vonjuk be. Ehhez 0,75 dl narancslevet keverünk ki 40 dkg porcukorral.





ADVENTI RÉTES, FÜGÉS-DATOLYÁS VANÍLIAÖNTETTEL

Takács Tamás

a Hotel Palatinus konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

40 dkg réteslap
2 dl olaj
1 doboz kefir

Töltelék:

30 dkg dió
30 dkg mézespuszedli
30 dkg ráma
15 dkg aszalt szilva
15 dkg aszalt datolya
15 dkg mazsola
6 db tojássárgája
24 dkg porcukor

4,5 dl tejszín
3-3 citrom és narancs
reszelt héja

Vanília öntet:

1 l tej
20 dkg cukor
5 dkg vanília pudingpor
5 dkg füge (apró kockára)
5 dkg datolya (apró kockára)

Elkészítés:

A diót és a mézespuszedlit ledaráljuk, a vajat megolvasztjuk, a mazsolát megmossuk. A fügét és a datolyát apró kockákra vágjuk és hozzákeverjük az olvasztott vajat.

Hozzáadjuk a porcukorral krémesre kikevert tojássárgáját, a mézespuszedlivel ledarált diót, tejszínt, a citrom és narancs reszelt héját.

A réteslapokat szétszedjük, olajjal locsoljuk, rákenjük a tölteléket, feltekerjük, és 180 °C -on szép aranybarnára sütjük. (Sütés előtt a réteseket olajjal és kefirrel vékonyan lekenjük.)

Vanília öntet:

A tejet a cukorral felforraljuk, belekeverjük a hideg tejjel elkevert pudingport, és sűrűre főzzük, majd beletesszük a fügét, datolyát.





KARÁCSONYI NARANCSOS RÉPÁS KEVERT

Ordonics Árpád

a Hotel Pátria mesterszakács konyhafőnökének ajánlásával

Hozzávalók 10 személyre:

Tészta:

6 db tojás	44 dkg liszt
3 dl olaj	10 gr fahéj
3 dl tej	10 gr szódabikarbóna
64 dkg porcukor	egy csipet só
10 gr vaníliás cukor	
30 dkg narancs	
60 dkg répa	
8 dkg kókuszreszelék	
8 dkg dió	

Díszítés:

10 dkg szeletelt mandula
a díszítéshez
2 db narancs átszűrt leve
2 dkg vaj
5 dkg cukor

Elkészítés:

Az egész tojásokat, az olajat, tejet és a kétféle cukrot habosra keverjük, majd a szárazanyagokat is összekeverjük, és hozzáadjuk a tojásos masszához. A legvégén belekeverjük az apró kockákra vágott narancsot (a narancs héját is belereszeljük) és a lereszelt répát, majd kerek tortaformába (esetleg tepsibe) helyezzük, és 180-190 °C -on min. 50 percig sütjük.

2 dkg vajat serpenyőben felolvasztunk, hozzáadjuk és megpirítjuk a cukrot, majd a narancsok átszűrt levével felöntjük és méz sűrűségűre visszaforraljuk. Az így kapott karamell glazúrral lekenjük a kihűlt süteményt, szeletelt mandulával és narancskarikákkal díszíthetjük.

