

DANUBIUS HOTELS

# KARÁCSONYI ÉDESSÉGEK





# ÜNNEPI VANÍLIÁS BEIGLI TORTA

## 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

### Vaníliakrém:

15 dkg vanília ízű hideg  
krémpor  
4,5 dl víz

### 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

### 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





## ÜNNEPI VANÍLIÁS BEIGLI TORTA

### 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 körkörös dió- máktölteléket vagy vaníliakrémet nyomunk a lapra.

A másik lapból karácsonyfa kiszúró segítségével 3-4 fenyőfa formát szúrunk ki. A kiszúrt lapot a tölték 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.



# NARANCS ÉS FÜGE ZSELÉ, HABCSÓK KARIKÁBAN

## Hozzávalók 10 személyre:

5 db tojásfehérje  
32 dkg finom kristálycukor  
20 dkg narancs  
6 cl narancs likőr  
8 dkg barnacukor

50 dkg friss füge  
2 dl Tokaji aszú  
5 gr csillagánizs  
Szegefűszeg és egész fahéj  
Sütőpapír





## **NARANCS ÉS FÜGE ZSELÉ, HABCSÓK KARIKÁBAN**



### **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, szegfűszeggel felfőzzük. Étkezési keményítővel picit zselésítjük és narancslikőrrel ízesítjük.

A füge egy részét, szintén apróra daraboljuk, és egészszifahéjas 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.



# SÜTŐTÖK PIRAMIS, BORKAVIÁRRAL ÉS KANDÍROZOTT TÖKKEL

## Hozzávalók 30 adaghoz:

### Sütőtök mousse:

60 dkg párolt sütőtök áttörve  
8 dl tejszínhab  
5 db tojássárgája  
12 dkg méz  
őrölt fahéj  
őrölt szegfűszeg  
20 g zselatin  
gesztenyemassza,  
kevés méz és Cointreau

### Szezámos ropogós:

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

### Borkaviár:

4 dl édes vörösbor  
12 dkg cukor  
60 g zselatin

### Kandírozott tök:

45 dkg sütőtök  
25 dkg cukor  
2 dl víz





## SÜTŐTÖK PIRAMIS BORKAVIÁRRAL ÉS KANDÍROZOTT TÖKKEL



### 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 összeemelegítjük 70 °C-ra, kihűlésig habosítjuk. A langyos tojáshabba belekeverjük a tökpépet és a fűszereket ízlés szerint, majd tejszínhabbal 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.

#### Szezámos ropogós:

Az összes alapanyagot összekeverjük. Sűrű, de kenhető masszát kapunk, melyet szilikonpapírra terítünk kenőkéssel. Világosbarna színűre sütjük, még forrón méretre daraboljuk.

#### Borkaviár:

A hozzávalókból 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 felkockázott tököt cukorszirupban többször fölforraljuk, hűtjük. Az így kapott lapokból formázzuk a kandírozott édességet.



# GESZTENYEALAGÚT

**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





## GESZTENYE- ALAGÚT



## 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.



# ÜNNEPI MÁKOS PITETORTA

## Hozzávalók 10 személyre:

### Tészta:

31 dkg liszt  
13 dkg margarin  
1,3 dl víz  
3 dkg porcukor  
1,2 dkg élesztő  
1db (+ 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

### Vaníliatöltelék:

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





**ÜNNEPI  
MÁKOS  
PITETORTA**



## Elkészítés:

A tészta alapanyagait jól gyúrjuk össze, osszuk két részre és pihentessük.

Mindkét részt nyújtsuk ki kör alakúra, az egyiket helyezzük sütőlemezre és nyomózsák segítségével köralakokat formázva, váltakozva vonjuk be a kétfajta, megfőzött és lehűtött töltelékkel. A másik tésztából kiszűrővel három karácsonyfa alakot kiszűrünk, a kör alakú tésztával bevonjuk a tölteléket, megkenjük felvert tojással, majd 180 °C-on sütőben készre sütjük. Porcukorral megszórva egészben, vagy cikkekre vágva tálaljuk.



# GRÍZES MÉZES SZELET

## 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 fehér csokoládé





## GRÍZES MÉZES SZELET



## Elkészítés:

### Tészta:

A lisztet, fahéjat, szegfűszeget, és a szóda bikarbónát 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 helyezzük 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 rárajuk az utolsó lapot. Az étcsokoládét az olajjal vízgőzön felolvasztjuk, és ezzel bevonjuk a tetejét. Olvasztott fehér csokoládéból húzott csíkokkal díszíthetjük, ha megdermedt, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.



# KARÁCSONYI MÁKOS-MEGGYES BÉLES

## Hozzávalók 10 személyre:

15 dkg linzertészta  
20 dkg mák (darált)  
20 dkg meggy (magozott)  
6 db tojás  
15 dkg kristálycukor

2 dkg vaníliás cukor  
10 dkg dióbél (pörkölt)  
10 dkg áfonyalekvár  
5 dkg szeletelt mandula  
30 dkg piskótamorzsa





## KARÁCSONYI MÁKOS- MEGGYES BÉLES



### 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 tojáshabbal 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

## 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  
1 dkg zselatin  
0,6 dl víz





**MANDULÁS  
ASZALT  
SZILVA  
TORTA  
ALMÁVAL**

## 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.



# ANGYALKÁK GESZTENYÉS GYÜMÖLCSKALÁCSA

## Hozzávalók 10 személyre:

10 dkg vaj  
10 dkg porcukor  
2 db tojás  
10 dkg liszt  
10 dkg cukrozott vegyes  
gyümölcs

10 dkg aszalt szilva  
10 dkg aszalt sárgabarack  
10 dkg főtt, darabolt  
gesztenye





## ANGYALKÁK GESZTENYÉS GYÜMÖLCS- KALÁCSA



### 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.



# KARÁCSONYI NARANCSOS RÉPÁS KEVERT

## Hozzávalók 10 személyre:

### Tészta:

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

10 gr fahéj  
10 gr szódabikarbóna  
egy csipet só

### Díszítés:

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





## KARÁCSONYI NARANCSOS RÉPÁS KEVERT



### 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.