

Fehér csokoládés, málnás minyon

Hozzávalók 8-10 darabhoz:

A tésztához:

6 tojás
12 dkg cukor
12 dkg liszt

A töltelékhez:

15 dkg málna leturmixolva
25 dkg puha vaj
20 dkg porcukor

A mázhoz:

20-25 dkg fehér csokoládé
friss málna és zöld pisztácia



A tészta hozzávalóiból klasszikus módon piskótatésztát készítünk, és 170 °C-os sütőben vékony lapot sütünk belőle. Ha kihűlt a lap, 3 egyforma csíkra vágjuk, ezek lesznek majd a rétegek.

A töltelékhez a vajat a porcukorral fehéredésig kihabosítjuk, majd a málnavelőt hozzáadva tovább habosítjuk. Az így elkészült krémet kettéosztjuk, és a piskótalapok közé kenjük. A megtöltött lapokat betesszük a hűtőbe dermedni. Ha megdermedt, 8-10 kockára vágjuk.

A mázhoz a fehér csokoládét mikróban vagy vízgőz fölött megolvasztjuk, és a minyonokat villára szúrva megmártjuk benne, majd sütőrácsra vagy sütőpapírra tesszük őket dermedni. A tetejét friss málnával vagy zöld pisztáciával díszíthetjük.

Elkészítési idő: 90 perc

Málnás-édesboros krémtorta

Hozzávalók 6-8 szelethez:

A tésztához:

4 tojás

8 dkg cukor

8 dkg liszt

A krémhez:

3 dl tejszín

1 dl Marsala bor (szicíliai édesbor) vagy tokaji aszú

9 dkg – főzés nélkül elkészíthető – pudíngpor



A tészta hozzávalóiból klasszikus módon piskótát készítünk. Egy kis tortaformát papírral kibélelünk, beleöntjük a tésztát, majd 160 °C-os sütőben megsütjük. Tűpróbával ellenőrizzük, ha langyosra hűlt, levesszük róla a karikát és a papírt, megfordítjuk, majd a teljes kihülés után lapjában kettévágjuk.

A krém hozzávalóit egy tálban csomómentesre keverjük, majd gépi habverővel kihabosítjuk.

A betöltéskor az egyik tészta lapot visszatesszük a karikába, elkenjük rajta a fele krémet, majd következik a másik piskótalap, illetve az újabb adag krém. (Könnyebben el tudjuk távolítani a karikát, ha előtte kibéleljük sütőpapírcsíkkal az oldalát.) Dermedés után friss málnával díszítjük.

Elkészítési idő: 90 perc + hűtés

Málnás-citromkrémes kosárka

Hozzávalók 6-8 darabhoz:

A tésztához:

22 dkg liszt
14 dkg puha vaj vagy margarin
7 dkg porcukor
1 tojássárgája
1 csomag vaníliás cukor

A töltelékhez:

1 csomag vaníliás főzős pudingpor
2 dl tejszín
2 dl tej
3-4 evőkanál cukor
1 citrom leve és reszelt héja
1 narancs reszelt héja

A díszítéshez:

friss málna



A lisztet, a vajat és a porcukrot egy tálban összemorzsoljuk, majd a tojássárgájával tésztává gyúrjuk. Lisztezett deszkán fél cm vastagra nyújtjuk, majd akkora korongokat szaggatunk belőle, hogy a kosárkaformákat ki tudjuk bélelni vele. A tésztát megszurkáljuk, majd 10-15 percre a hűtőbe vagy fagyasztóba tesszük dermedni. A süttöt 180 °C-ra előmelegítjük, és 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük benne a kosárkákat. Ha kihűlt, kiborítjuk a formából.

A töltelékhez a tejszínt felforraljuk, a pudingport elkeverjük a cukorral és a tejjel, majd beleszórjuk a narancs és a citrom reszelt héját. Hozzáadjuk a felforralt tejszínhez, és besűrítjük a krémet. A tűzről levéve belekeverjük a citrom levét. Ha langyosra hűlt, megtöltjük vele a kosárkákat. A tetejüket kirakjuk friss málnával, és

meghintjük porcukorral.

Elkészítési idő: 75 perc

Málnás habcsók

Hozzávalók kb. 15 darabhoz:

3 tojásfehérje
15+6 dkg kristálycukor
10 dkg porcukor
2 evőkanál keményítő
10 dkg málna
1 evőkanál citromlé
2 dl tejszín habbá verve



A málnát a 6 dkg kristálycukorral kis serpenyőben összeforraljuk, majd hagyjuk kihűlni. A tojásfehérjét fehéredésig verjük, hozzáadjuk a 15 dkg kristálycukrot, majd a 10 dkg porcukrot és a citromlevet, végül fakanállal beleforgatjuk a keményítőt is. Ügyeljünk rá, hogy ne legyen csomós. A süttőt előmelegítjük 100 °C-ra, és egy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A málnavelőt belecsöpögtetjük a habba, de nem keverjük el simára vele, hanem hagyjuk, hogy márványos maradjon. A masszát nyomózsákba töltjük, vagy kanállal halmokat adagolunk a sütőpapírra. Körülbelül 1 órát sütjük, akkor jó, ha le tudjuk emelni a papírról, majd hagyjuk kihűlni. A tejszínt habbá verjük, és két kisült habcsókot tejszínhabbal és málnával összetöltünk.

Tipp: tálalás előtt töltsük be, mert hamar megpuhulnak a habcsókok.

Elkészítési idő: 2