

## Kókuszdió



### Hozzávalók:

#### A külsejéhez:

rum: 2 evőkanál  
keserű kakaópor: 5 dkg  
tojás: 1 db  
darált dió: 30 dkg  
barna cukor: 20 dkg

#### A belsejéhez:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
kókuszreszelék: 10 dkg  
porcukor: 10 dkg

#### A forgatáshoz:

kókuszreszelék: 6-8 dkg

#### A díszítéshez:

fél dióbél: 15 szem



Elkészítési idő:

15 perc  
könnyű



Nehézség:

---

### Elkészítése:

Először a belsejéhez valókat gyúrjuk össze, és 15 egyforma kis golyót formálunk belőle. 15-20 percre a mélyhűtőbe tesszük, hogy a formáját megtartsa. A külsejéhez valókat addig gyúrjuk, míg a cukor el nem olvad benne, majd nedves kézzel 15 egyforma gombócot formálunk belőle. Két tenyerünk között egyenként kissé ellapítjuk, a közepére egy kókuszos gombócot teszünk, majd újra összegömbölygetjük ugyanúgy, mint amikor szilvászalvagombócot készítünk. Kókuszreszelékben megforgatjuk, végül hűtőszekrényben vagy mélyhűtőben dermedni hagyjuk, Tálaláskor forró vízbe mártott késsel félbevágjuk, és egy-egy negyed dióval díszítjük.

## Morgós csúcs



Elkészítési idő:

30 perc  
könnyű



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 8 dkg

tej: 0,5 dl

keserű kakaópor: 4 dkg

porcukor: 30 dkg

darált dió: 20 dkg

darált háztartási keksz: 10 dkg

A forgatáshoz:

kristálycukor

A gesztenyés töltelékhez:

Rama sütőmargarin: 10 dkg

rum: egy kevés

darált háztartási keksz: 15 dkg

porcukor: 5 dkg

fagyasztott gesztenyemassza: 25 dkg

Egyéb hozzávalók:

fagyasztott vagy befőtt magozott

meggy

kézi citromfacsaró: egy

---

Elkészítése:

A kekszet a dióval, a porcukorral, a kakaóval, a puha margarinnal és a tejjel összegyúrjuk. Nedves kézzel kb. 25 kis gombócot formálunk belőle, melyeket kristálycukorban meghempergetünk. A fölengedett gesztenyemasszát a porcukorral, a keksszel, a puha margarinnal és egy kevés rummal összedolgozzuk. A kekszes diógombócokat egyenként, egy felfordított, nagyobb citromfacsaró üregébe, pontosabban inkább csak körben a falához nyomkodjuk, hasonlóan ahhoz, mint amikor egy tortaformát bélelünk tésztával. A közepébe teszünk egy lecsöpögtetett magozott meggyet. A gesztenyés töltelékkel pedig teljesen betöltjük az üreget. Ezután (mivel cukorba mártottuk), könnyedén kiütjük a formából. Így kapjuk a morgós csúcsot, a kívül diós, belül gesztenyés, egyszerűen elkészíthető, fenséges édességet.

## Flódnitorta



Elkészítési idő:

120 perc  
nehéz



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 38 dkg  
tojás: 1 db (a lekenéshez)  
hideg víz: 2 dl  
élesztő: 1 dkg  
kristálycukor: 7-8 dkg  
só: 1 kiskanál  
finomliszt: 60 dkg

A máktöltelékhez:

mazsola: 6-8 dkg  
őrölt mák: 50 dkg  
víz: 2 dl  
kristálycukor: 40 dkg

A diótöltelékhez:

mazsola: 6-8 dkg  
őrölt dió: 50 dkg  
víz: 2 dl  
kristálycukor: 40 dkg

Az almatöltelékhez:

őrölt fahéj: fél kiskanál  
zsemlemorzsa: 5-6 dkg  
kristálycukor: 30 dkg  
alma: 1,25 kg ,  
citrom: 1 db (reszelt héja)

Elkészítése: A tésztához a lisztet 35 dkg margarinnal elmorzsoljuk, megsózzuk, majd a cukorral, az összemorzolt élesztővel és a vízzel összegyúrjuk. Ragacsos marad, nem válik el az edény falától, de így jó. Letakarva legalább 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük. Ezután 5 egyenlő részre osztjuk. Az egyiket lisztezett gyúrólapon egy kb. 26 cm átmérőjű körre kinyújtjuk, a tortakarikát ráfektetjük, ami mentén a tésztát körbevágjuk. A leeső részeket az egyik tésztacipóhoz gyúrjuk, ahogyan majd a többi maradékot is, ebből lesz ugyanis a torta oldala, ehhez kell a legtöbb tészta. Sütőpapírral bélelt vagy margarinnal kikent tepsire tesszük, villával megszurkáljuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 perc alatt elősütjük. Ugyanígy még egy lapot sütünk. A máktöltelékhez való cukrot a vízzel felforraljuk, a mákot belekeverjük. Mazsolával is gazdagíthatjuk, majd a tűzről levéve hűlni hagyjuk. A diótölteléket ugyanígy készítjük el. Egy 26 cm átmérőjű, szétszedhető tortaformát a maradék margarinnal kikenünk. Egy kerekre nyújtott tésztalappal az alját kibéleljük. A legducibb cipót téglalap alakúra nyújtjuk és belülről a forma oldalához tapasztjuk. A diótölteléket vizes késsel rásimítjuk. Egy elősütött tésztakorongot ráfektetünk. Erre kerül a máktöltelék, amit a másik elősütött tésztával beborítunk. Az almatöltelékhez a gyümölcsöt meghámozzuk, durvára reszeljük, majd a többi hozzávalóval gyorsan összedolgozzuk s mielőtt levet engedhetne (ezért is nem készítettük el előbb), az előzőekre rétegezzük és az utolsó, kerekre nyújtott tésztalapot ráfektetjük.

A tésztaszéleknél jól összenyomkodjuk. A tetejét felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200°C) kb. 35 percig sütjük. Félidőben a tetejét alufóliával letakarjuk, nehogy megégjen. A formában hagyjuk kihűlni, és csak másnap szeleteljük fel, ekkor a tetejét porcukorral is behinthetjük.

#### Rusei sapkák



#### Hozzávalók:

##### A tésztához:

víz: fél dl  
sütőpor: fél csomag  
kakópor: 3 dkg  
finomliszt: 20 dkg  
kristálycukor: 30 dkg  
tojás: 6 db

##### A krémhez:

Rama sütőmargarin: 30 dkg  
porcukor: 25 dkg  
tej: 8 dl  
vaníliás cukor: 2 csomag  
rétesliszt: 20 dkg

##### A mázhoz:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
étcsokoládé: 16 dkg

##### A szóráshoz:

kókuszreszelék: 30 dkg

---

#### Elkészítése:

Habosra keverjük a tojássárgával elkevert cukrot és vizet. A habos masszához keverjük a lisztet, kakaót és sütőport. Hozzáadjuk még a kemény habbá vert tojásfehérjét. Az így elkészített masszát beleöntjük egy sütőpapírral kibélelt tepsibe és előre melegített sütőben 190 °C-nál 25 percig sütjük. A megsült tésztát hagyjuk kihűlni és kör alakú kiszűrővel 3 cm-es köröket vágunk ki belőle. A krémhez felforralunk 6 dl tejet és belefőzzük a 2 dl tejben elkevert lisztet és a vaníliás cukrot. A margarint és a cukrot habosra keverjük és hozzáadjuk a lehűtött főzött krémhez, ezután jól elkeverjük. A piskóta korongokat félbevágjuk, közéjük krémet kenünk. Utána a krémmel bekenjük az oldalát és meghempergetjük a kókuszreszelékben. A csokoládémázhoz a margarint és a csokoládét gőz felett felolvasztjuk. Elkeverjük, a masszával bekenjük a sapkák tetejét. Hűtőszekrénybe rakjuk.

---



## Kávés tekercs



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

lefőzött kávé: 2 dl ((cukor nélkül))  
rum: 1 evőkanál  
kakaópor: 6 dkg  
háztartási keksz: 40 dkg  
porcukor: 3 dkg

#### A krémhez:

Rama sütőmargarin: 15 dkg  
kókuszreszelék: 3 dkg  
folyékony méz: 9 dkg  
vaníliás cukor: 1 csomag  
porcukor: 6 dkg

---

### Elkészítése:

A háztartási kekszet ledaráljuk, hozzáadjuk a cukrot, kakaót, rumot és összekeverjük. A kávé a kekszhez öntjük és tésztává gyúrjuk. A tésztát sodrófával egy kristálycukorral megszórt alufólián téglalap alakúra nyújtjuk. A margarint, a vaníliás cukorral és a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a mézet és a kókuszreszeléket. Összekeverjük, megkenjük vele a tésztát. A fólia segítségével feltekerjük, és lehűtjük.

## Citromos szelet



#### Hozzávalók:

##### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 25 dkg  
tojás: 3 db  
tej: 0,5 dl  
sütőpor: 1 csomag  
finomliszt: 85 dkg  
porcukor: 25 dkg

##### A krémhez:

Rama sütőmargarin: 35 dkg  
nagyobb citrom leve: 3 db  
porcukor: 30 dkg  
rétesliszt: 6 dkg  
tej: 5 dl

---

#### Elkészítése:

A margarint elmorzsoljuk a liszttel, hozzáadjuk a tojásokat, cukrot, tejet, sütőport és tésztává gyúrjuk. Öt egyforma darabra osztjuk és külön-külön a sütőlemez méretére nyújtjuk. Minden lapot külön, előremelegítet sütőben 190 °C-on 10 percig sütjük, majd hagyjuk kihűlni. A krémhez a lisztet elkeverjük 1dl tejben és belefőzzük a maradék felforralt tejbe. Állandó keverés mellett annyi ideig főzzük, hogy egységes masszát kapjunk, amelyet hagyunk hűlni. A margarint a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a kihült masszát, a citrom levét és addig keverjük, amíg krémet kapunk. Egy tálcára rakjuk a tészta első lapját, megkenjük a krémmel és befedjük a következő lappal, amelyet megint megkenünk és így tovább az utolsó tésztalapig. Ezt nem kenjük meg, hanem ráborítjuk a sütőlemezt és nehezéket teszünk rá. Másnapig hűtőbe rakjuk, majd eltávolítjuk a nehezéket, fóliába takarjuk és még egy napig a hűtőben hagyjuk, szeletezzük és ízlés szerint megszórjuk porcukorral.



Elkészítési idő:

60 perc  
könnyű



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 37,5 dkg  
tej: 2-3 evőkanál  
kakaópor: 2 evőkanál  
aprított mandula: 1 evőkanál  
finomliszt: 25 dkg  
sütőpor: 2 teáskanál  
kristálycukor: 25 dkg  
tojás: 7 db

A sütőlap kikenéséhez:

Rama sütőmargarin

A töltelékhez:

meggykompót: 1 üveg ((kb. 37 dkg))

A tetejére:

Rama sütőmargarin: 15 dkg  
porcukor: 4 evőkanál  
vaníliás cukor: 1 csomag  
kristálycukor: 4 evőkanál  
tej: 0,5 liter  
vanília ízű pudingpor: 1 csomag

A bevonathoz:

étolaj: 2 kávéskanál  
tortabevonó: 20 dkg

---

Elkészítése:

A margarint addig keverjük a cukorral, amíg fel nem oldódik. Ezután a tojásokat egyenként hozzákeverjük. A lisztet összekeverjük a sütőporral és a margarinos keverékhez adjuk. A tésztát megfelezzük, egyik felét aprított mandulával, a másik felét a tejjel elkevert kakaóval ízesítjük. A tepsit kikenjük margarinnal, először a világos színű tésztát öntjük bele, majd rárétegezzük a sötét színűt és elsimítjuk. A meggyet lecsepegtetjük és szétterítjük a felületén. A tésztát előmelegített sütőben, 175 °C-on kb. 30 percig sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni. A pudingport négy evőkanál tejjel simára keverjük, a maradék tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felfőzzük, a pudingporos tejet hozzáadjuk, még egyszer felforraljuk, majd kihűtjük. A margarint a porcukorral felhabosítjuk, kanalanként hozzákeverjük a vaníliapudingot és a krémet a kihűlt tésztára kenjük. A tortabevonót az olajjal vízfürdőben megolvasztjuk és bevonjuk vele a tésztát. A még meg nem dermedt bevonatra egy villával díszítésként hullámokat rajzolunk.

Kossuth kocka



Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 20 dkg

finomliszt: 20 dkg

tojás: 5 darab

durvára aprított mandula: 10 dkg

porcukor: 20 dkg

A forma kikenéséhez:

Rama sütőmargarin: 2 dkg

finomliszt: 1-2 evőkanál

A tetejére:

mandula: pár szem

A tálaláshoz:

porcukor



Elkészítési idő:

60 perc  
könnyű



Nehézség:

---

Elkészítése:

A puha (szobameleg) margarint nagy tálban habosra keverjük, majd a porcukorral tovább habosítjuk. Először a durvára tört (vágott) mandulát, azután a tojások sárgáját végül a lisztet adjuk hozzá. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. Egy 25x20 centis tepsit margarinnal kikenünk, belisztezzük, a mandulás masszát egyenletesen rásimítjuk. A tetejét főszeletelt mandulával díszítjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, kockákra vágjuk, és porcukorral behintve kínáljuk



## Sárgabarackos mandulás pite



Elkészítési idő:

70 perc  
könnyű



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 25 dkg  
finomliszt: 25 dkg (a fele Graham-  
liszt is lehet)  
rum: 2-3 evőkanál  
tojás: 6 darab  
vaníliás cukor: 2 csomag  
kristálycukor: 25 dkg  
mandula: 40 szem  
sárgabarack: 20 szem (kb. 1,2 kg)

A tepszi kikenéséhez:

Rama sütőmargarin: 2 dkg  
finomliszt

A tetejére:  
porcukor

---

Elkészítése:

A barackokat néhány pillanatra forrásban lévő vízbe rakjuk, szűrőlapáttal kiemeljük, majd vékony héjukat lehúzzuk. Ezután a gyümölcsöt félbevágjuk, közben magját kiemeljük. A mag helyére 2-2 szem mandulát rakunk, és a barackot újra összeillesztjük. A margarint először magában, majd a cukor kétharmadával, meg a vaníliás cukorral keverjük habosra. A tojások sárgáját egyesével, azután a rumot kanalanként beledolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk. A liszt egyharmadát a margarinos masszára szitáljuk, a tojás hab egyharmadát rátesszük, óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A többi lisztet és habot még két részletben, ugyanígy adjuk hozzá. A masszát egy kb. 35x25 centis, margarinnal kikent, belisztezett tepsibe simítjuk. A töltött barackokat rárakjuk, sőt egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, úgy vágjuk szeletekre, hogy mindegyik közepére egy töltött barack jusson.

## Túrós-barackos-kakaós szelet



Elkészítési idő:

75 perc  
könnyű



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 25 dkg  
keserű kakaópor: 3 evőkanál  
finomliszt: 40 dkg (Graham-liszt is lehet)  
porcukor: 15 dkg

A töltelékhez:

citrom: 1 db (reszelt héja)  
konzerv/friss őszibarack: 40 dkg  
(idényben jobb a friss, de más friss gyümölcs pl. szilva, meggy is lehet)  
babapiskóta: 5 dkg (vagy háztartási keksz)  
tehéntúró: 1 kg  
vaníliás cukor: 1 csomag  
porcukor: 25 dkg  
tojás: 3 db

A tepszi kikenéséhez:

Rama sütőmargarin: 2 dkg

---

Elkészítése:

A tésztához valókat összegyűrjük, két cipót formálunk belőle és a hűtőszekrénybe tartjuk 1-2 órán át. A töltelékhez a tojások sárgáját a kétféle cukorral 4-5 perc alatt habosra keverjük, hozzáadjuk az áttört túró, a ledarált babapiskótát és a reszelt citromhéjat. A tojásfehérjét kemény habbá verve óvatosan beleforgatjuk. Margarinnal kikenünk egy közepes tepsit, bele-reszeljük (a reszelő durva fokán) az egyik tésztacipót, majd rásimítjuk a töltelék felét. Egy sor fölkockázott vagy apróra vágott barackot kanalazunk rá, amit a maradék töltelékkel befedünk. A másik tésztacipót - az aljához hasonlóan - a tetejére reszeljük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 35-40 percig sütjük.

## Sonkás papucs



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 12 dkg  
ecet: 1 evőkanál  
víz: 2 evőkanál  
tojás: 1 db  
só: egy kevés  
sütőpor: 1 csomag  
finomliszt: 30 dkg

#### A töltelékhez:

főtt tojás: 1 db  
paraztsonka vagy sült comb: 20 dkg  
tojásfehérje: 1 db

#### A kenéshez:

tojássárgája: 1 db  
tej: egy kevés



Elkészítési idő:

40 perc  
könnyű



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A liszthez hozzákeverjük a sütőport, ezután a sót, a margarint, a tojást, az ecetet, a vizet hozzáadva sima tésztává gyúrjuk. Hideg helyen 30 percig pihentetjük. A sonkát és a tojást apró kockákra vágjuk és összekeverjük a fölvert tojásfehérjével. A tésztát 1/2 cm vastagra nyújtjuk, és kb. 5 cm átmérőjű korongokat szaggatunk ki belőle. A korong közepére 1 kiskanálnyi tölteléket teszünk, félbehajtjuk, és a széleit lenyomkodjuk. Szébb lesz, ha a szélét villával nyomjuk össze. A tetejét bekenjük egy kis tejjel elkevert tojássárgájával. Kiolajozott sütőlapra tesszük, és előmelegített sütőben 10-15 percig sütjük 180–200 °C fokon.

### Tipp:

A Rama tippje: A fenti hozzávalókból aránylag kevés pogácsa süthető. Ha vendégeket várunk, akkor duplázzuk meg a mennyiséget, mert a pogácsák nagyon kelendőek lesznek.

## Kávékocka



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

sütőpor: fél zacskó  
rétesliszt: 3 evőkanál  
darált dió: 20 dkg  
kristálycukor: 12 dkg  
tojásfehérje: 6 db

#### A töltelékhez:

Rama sütőmargarin: 12 dkg  
feketekávé: 1,5 dl  
csokoládédara: 12 dkg  
vaníliás cukor: 1 csomag  
kristálycukor: 20 dkg  
tojássárgája: 6 db



Elkészítési idő:

60 perc  
normál



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A felvert tojásfehérjékhez apránként hozzáadjuk a cukrot, a diót, a lisztet és sütőport. Könnyedén összekeverjük, a masszát egy kikent sütőformába öntjük, és előmelegített sütőben 25 percig sütjük 170 °C fokon. Kihűtjük. A tojássárgákat kikeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral, hozzáadjuk a csokoládéport és a feketekávét. Folyamatos kevergetés mellett kis lángon főzzük, amíg besűrűsödik. Amikor lehűlt, a kihabosított margarinnal összekeverjük, aztán a krémet rákenjük a tésztára. A kihűlt süteményt kockákra vágjuk, és a szeleteket egy-egy szem kávéval díszítjük.



## Márton szelet



### Hozzávalók:

Rama sütőmargarin: 7 dkg  
dió, mandula vagy mogyoró: 4 dkg  
kristálycukor: 18 dkg  
finomliszt: 16 dkg  
rumba áztatott mazsola: 4 dkg  
tojásfehérje: 7 db



Elkészítési idő:

100 perc  
könnyű



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A felvert tojásfehérjéhez hozzáadjuk a cukrot, a lisztet, a mazsolát és a durvára vágott diót, mandulát vagy mogyorót. Hozzáöntjük az olvasztott margarint, könnyedén összekeverjük, és a masszát beleöntjük a kikent és kilisztezett őzgerincformába. Előmelegített sütőben 40-45 percig sütjük 200 °C fokon. A kihűlt süteményt 1,5 cm-es szeletekre vágjuk, és néhány percre még visszatesszük az 50 °C-os sütőbe szikkadni.

### Tipp:

A Rama tippje: A kalács vagy fánk sütésekor megmaradó néhány tojásfehérjét felhasználhatjuk e sütemény készítésénél. A felesleges tojás-fehérjéket ugyanis lefagyaszthatjuk, és a következő sütésnél felhasználhatjuk.

## Meggyes sütemény



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
tojás: 1 db  
sütőpor: egy csipetnyi  
finomliszt: 20 dkg  
porcukor: 8 dkg

#### A töltelékhez:

kimagozott meggy: 25 dkg  
tejföl: 2 pohár  
kristálycukor: 3 evőkanál  
tej: 3 dl  
vaníliás pudingpor: 1 csomag

#### Az öntethez:

tortazselé: 2 csomag  
meggykompót lé: 0,5 liter



Elkészítési idő:

80 perc  
normál



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, hozzáadjuk a cukrot, a tojást és a margarint. Sima tésztává gyúrjuk, és egy kis időre hideg helyre tesszük pihenni. Ezután 1 cm vastagra nyújtjuk, és kikent sütőlapra tesszük. Külön megfőzzük a vaníliapudingot. A még forró pudinghoz hozzákeverjük a tejfölt, és ráöntjük a tésztára. Végül a tetejére szórjuk a lecsöpögtetett, kimagozott meggyet. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük 175 °C fokon. A meggyléből és a tortazseléből megfőzzük az öntetet. Leöntjük vele a még forró süteményt, lehűtjük és tálaljuk.

## Csokoládés pite



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 15 dkg  
fehérbor: egy kis  
só: egy kevés  
tejföl: 1 evőkanál  
kristálycukor: 10 dkg  
tojás: 1 db  
sütőpor: fél csomag  
liszt: 30 dkg (fele-fele arányban rétes-  
és finomliszt)

#### A töltelékhez:

pirított mogyoró: 15 dkg  
tejszín: 3 dl  
écsokoládé: 40 dkg  
mascarpone sajt: 25 dkg



Elkészítési idő:

75 perc  
normál



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A margarint elmorzsoljuk a liszttel, hozzáadjuk a sütőport, a cukrot, a tojást, a tejfölt, egy kevés sót és végül a fehérbort. Sima tésztává gyúrjuk, és ha túl kemény, akkor még hozzáadunk egy kis fehérbort. A tésztát kinyújtjuk, és egy kerek sütőformába simítjuk, megszurkáljuk, és 30 percre hűtőszekrénybe tesszük. Amikor a tészta lehűlt, beborítjuk alufóliával, amelyre szárazbabot szórunk, hogy a tészta alja ne púposodjon föl. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük 175 °C fokon. Ha megsült, eltávolítjuk a babot, lehűtjük a tésztát és megtöltjük a töltelékkel. A töltelékhez a csokoládét kis lángon, folyamatos keverés mellett 1 dl tejszínben fölolvastjuk. Ha kihűlt, belekeverjük a mascarpone sajtot és a felvert maradék tejszínt. Megtöltjük vele a pitét és feldíszítjük a pirított mogyoróval. Lehűtve tálaljuk.

### Tipp:

A Rama tippje: Ahhoz, hogy a tészta alja lapos maradjon, és a pereme megtartsa a formáját, betakarjuk alufóliával és lenyomatjuk szárazbabbal vagy mogyoróval, melyet többször is fölhasználhatunk e célra.

## Zöldcitromos túrótorta



Elkészítési idő:

50 perc  
normál



Nehézség:

Hozzávalók:

A tésztához:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
reszelt keksz- vagy piskótamorzsa: 25 dkg

A töltelékhez:

lime: 2 db (a levét és a reszelt héját használjuk)  
porcukor: 15 dkg  
tejszín: 2,5 dl  
sovány túró: 40 dkg  
zselatin: 4 nagy levél (18 g zselépor)

A díszítéshez:

citromfű és lime szeletek

---

### Elkészítése:

A felolvasztott margarinhoz hozzáadjuk a morzsát és összekeverjük. A masszát elosztjuk egy kapcsos tortaforma alján és jól lenyomkodjuk. 2 órára betesszük a hűtőszekrénybe. A zselatint hideg vízbe áztatjuk. A túró villával áttörjük, hozzáadjuk a cukor felét és a reszelt lime /zöld citrom/ héját. A zselatint kicsavarjuk, /vagy a zseléport/ kis lángon fölolvastjuk a lime levében. A lime-os zselatint hozzáadjuk a túróhoz és a cukorhoz. Összekeverjük, majd hozzáadjuk a maradék cukrot és a felvert tejszínt. Alaposan kikeverjük és a krémet elosztjuk a kihűlt tésztán, majd a tortát még 2 órára visszatesszük a hűtőszekrénybe. A túrótortát kivesszük a formából, majd lime szeletekkel és citromfűvel díszítjük.



## Csokoládétorta



Elkészítési idő:

100 perc  
normál



Nehézség:

Hozzávalók:

A piskótalaphoz:

kakaó: 1 evőkanál  
sütőpor: fél csomag  
finomliszt: 20 dkg  
kristálycukor: 15 dkg  
tojás: 5 db

A töltelékhez:

Rama sütőmargarin: 25 dkg  
instant kávé: 1 evőkanál  
vaníliás cukor: 2 csomag  
kristálycukor: 15 dkg  
tojás: 3 db  
tej: 1 dl

A mázhoz:

éticsokoládé: 15 dkg

---

Elkészítése:

A tojást szétválasztjuk, a fehérjét a fele cukorral, a sárgákat a cukor másik felével felverjük. A fehérjehabhoz hozzáadjuk a tojássárgás cukrot, aztán apránként a sütőporos lisztet és a kakaót. Óvatosan összekeverjük, és előmelegített sütőben 15-20 percig sütjük 175 °C fokon. A piskótalapot kihűtjük. Vízgőz fölött kb. 10 percig, állandó keverés mellett főzzük a tejben elkevert tojás, cukor, vaníliás cukor és instant kávé keverékét. Ha a krém megfőtt, kihűtjük, majd belekeverjük a kihabosított margarint. A krémmel megkenjük a piskótalapot és bevonjuk csokoládémázzal.

Tipp:

A Rama tippje: Különleges díszítést készíthetünk, ha a torta bizonyos részeit fehér csokoládéval vagy fehér mázzal (cukor és citromlével fölvert tojásfehérje keverékével) vonjuk be.

## Karamellás pite



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
tej: 8 evőkanál  
sütőpor: 1 csomag  
kristálycukor: 20 dkg  
tojás: 2 db  
finomliszt: 50 dkg

#### A krémhez:

Rama sütőmargarin: 10 dkg  
tej: 0,5 liter  
liszt: 3 evőkanál  
kristálycukor: 30 dkg



Elkészítési idő:

60 perc  
normál



Nehézség:

---

### Elkészítése:

A sütőporos lisztből, cukorból, margarinból, tojásból és tejből sima tésztát gyúrunk. Négy egyforma cipóra osztjuk, és 30 percig pihentetjük hideg helyen. A cipókat egyenként kinyújtjuk sütőlap nagyságúra, és megsütjük 15-15 perc alatt 180 °C fokon. Kis lángon karamellizáljuk a cukrot. Ezután hozzáadjuk az előre megmelegített tejet, majd a 3 evőkanál lisztet. A masszát simára keverjük. Amikor kihűlt, hozzáadjuk a habosra kevert margarint. A krémmel egyenként megkenjük a lapokat, és egymásra rétegezve őket visszatesszük a sütőlapra vagy egy dekoratív tálra. A kész pitét éjszakára lenyomatjuk (pl. egy deszkával) és másnap kis kockákra szeleteljük.

### Tipp:

A Rama tippje: a krémbe apróra vágott pirított mogyorót vagy mandulát is keverhetünk.

## Joghurtos pite



Elkészítési idő:

60 perc  
normál



Nehézség:

### Hozzávalók:

#### A tésztához:

Rama sütőmargarin: 15 dkg  
reszelt citromhéj: kevés  
só: egy csomag  
sütőpor: 1 dkg  
finomliszt: 25 dkg  
kristálycukor: 10 db  
tojássárgája: 4

#### A töltelékhez:

kristálycukor: 15 dkg  
vaníliás cukor: 1 csomag  
liszt: 5 evőkanál  
tejfölt: 1 pohár  
natúr joghurt: 4 pohár  
tojásfehérje: 4 db

---

### Elkészítése:

A lisztet elkeverjük egy csipet sóval, sütőporral és a feldarabolt margarinnal. Hozzáadjuk a tojássárgáját, a cukrot és a reszelt citromhéjat, majd összegyúrjuk. Ha száraznak találjuk, akkor teszünk bele egy kis tejfölt. 30 percre hideg helyre tesszük pihenni. A tészta felét 1 cm vastagra nyújtjuk. A tésztát belesimítjük a kiolajozott tepsibe. A krémhez összekeverjük a joghurtot, cukrot, tejfölt, lisztet és vaníliás cukrot. Végül belekeverjük a fölvert tojásfehérjét. A krémet a tésztára öntjük, a maradék tésztát pedig ráreszeljük a krém tetejére. Előmelegített sütőben 35 percig sütjük 180 °C fokon. Megszórjuk cukorral és melegen vagy hidegen tálaljuk.

## Kekszes-almás sütés nélkül



### Hozzávalók:

#### A tésztához:

háztartási keksz: 50 dkg ((ha lehet, akkor szögletes forma))  
főzni való vanília ízű pudingpor: 3 csomag ((12 dkg))  
kristálycukor: 20 dkg ((méz is lehet))  
víz: 8-10 evőkanál  
víz: 8 dl  
alma: 1,25 kg

#### A tetejére:

Rama sütőmargarin: 5 dkg  
porcukor: 4 evőkanál  
keserű kakaópor: 4 evőkanál



Elkészítési idő:

40 perc  
könnyű



Nehézség:

### Elkészítése:

Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és nagy lyukú reszelőn lereszeljük. Lábasba rakjuk, 5 dl vizet ráöntünk, a cukorral ízesítjük, 8-10 perc alatt puhára főzzük (ha mézzel készítjük, akkor azt a már puha almához keverjük). Közben a vanília ízű pudingport 3 dl vízzel kikeverjük, az almához öntjük, és kevergetve 2 percig főzzük, ezalatt jól besűrűsödik. Egy kb. 28 x 23 cm-es tepszi alját keksszel kirakjuk (ritkán lehet négyzet alakú kekszhez jutni, ezért a hagyományos kerek is jó hozzá, amit szintén a tepsibe rakunk, az üres helyekre pedig kis darabokat tördelünk belőle). A meleg almakrémet egyenletesen rákenjük. A tetejére szép sorban keksz kerül (kerek kekszek esetén az üres területeket tört darabokkal kitöltjük). A kakaóport a porcukorral és a 8-10



evőkanál vízzel kevergetve fölforraltjuk, a tűzről levéve a margarint hozzáadjuk, majd ezt a mázat a sütemény – pontosabban a keksz – tetejére kenjük. Jól behűtjük, ezalatt nemcsak összeérik egy kicsit, hanem össze is áll, így lehet majd szeletelni.

### **Citromos rizsgolyók**

#### **HOZZÁVALÓK:**

7,5 dl tej  
só  
20 dkg rizs  
10 dkg cukor  
2 kávéskanál őrölt fahéj  
2 citrom  
2 evőkanál liszt  
5 dkg margarin  
4 tojásfehérje  
olaj, a sütéshez  
a tetejére porcukor



#### **ELKÉSZÍTÉS**

A tejet csipetnyi sóval felforraltjuk, majd beleszórjuk a rizst, és puhára főzzük. A főzési idő felénél hozzáadjuk a cukrot és a fahéjat. A citromok héját lereszeljük, levüket kinyomjuk. Amikor a rizs kész, levesszük a tűzről, állandóan kevergetve hozzáadjuk a lisztet, a citrom héját és levét, végül a margarint, majd simára keverjük, és kihűtjük. A tojásfehérjét csipetnyi sóval habbá verjük, és a langyos rizshez keverjük. A masszából kis golyókat formálunk, és bő, forró olajban aranyszínűre sütjük. Konyhai papírtörölkőre szedjük, hogy a zsiradékot leitatassuk róluk, majd porcukorral megszórjuk a golyókat.

Gyümölcsfagylaltot vagy fagyasztott gyümölcskrémet kínálhatunk mellé.

### **Egzotikus gyümölcsnyársak**



## HOZZÁVALÓK:

4 ananászkočka  
4 mangókočka  
4 szelet banán  
4 gerezd narancs  
4 evőkanál cukorszirup  
1 kávéskanál őrölt fahéj  
2 evőkanál rum

## ELKÉSZÍTÉS

Az ananászkočkákat, a banánszeleteket, a mangókočkákat és a narancsgerezdeket nyársra húzzuk, és a következő mártásban kétszer megmártunk: a cukor**sirup**ot, az őrölt fahéjat és a rumot összekeverjük. 1 órát állni hagyjuk a gyümölcsöket, majd lecsöpögtetjük, és **barbecue**-sütőn oldalanként 2 percig sütjük. Kókuszreszelékkel megszórva tálaljuk.

## Csokis kocka

### HOZZÁVALÓK:

10 dkg csokoládé  
20 dkg margarin  
4 evőkanál cukor  
4 tojás  
5 dkg liszt

#### **A krémhez**

30 dkg csokoládé  
4 dl tejszín  
1 evőkanál cukor

#### **A tetejére**

20 dkg csokoládé  
5 evőkanál víz  
18 dkg cukor

#### **A díszítéshez**

csokoládéforgács



## ELKÉSZÍTÉS

A csokoládét kis darabokra tördeljük, és vízgőz felett megolvasztjuk, majd hozzáadjuk a margarint, végül a tojássárgákat egyesével a krémhez keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd óvatosan, a liszttel felváltva, a krémbe forgatjuk. Kivajazott, lisztezett, téglalap alakú formába simítjuk a krémet, és meleg sütőben kb. 20 percig sütjük. Rácsra borítjuk, és kihűtjük. A krémhez a csokoládét kis darabokra tördeljük, a tejszínbe keverjük, hozzáadjuk a cukrot, és kislángon addig melegítjük, míg sima krémet kapunk. Kihűtjük, és 2 órára hűtőbe tesszük. Amikor jól kihűlt, elektromos habverővel még egyszer átdolgozzuk. A kihűlt tortát 1,5 centiméter vastag lapokra vágjuk, és a tejszínes krémmel megtöltjük. Legalább 2 órára hűtőbe tesszük. A mázhoz a csokoládét a cukorral és a vízzel elkeverjük, és kislángon sima krémmé főzzük. Megkenjük a sütemény tetejét, majd meleg vízbe mártott, éles késsel négyzetekre vágjuk. Minden kocka tetejére kevés csokiforgácsot szórunk.



## Bodzaszorbet

### HOZZÁVALÓK:

8 nagy fej bodzavirág  
1 evőkanál akácméz  
fél csokor mentalevél  
2 dl víz  
4 gombóc citromfagyi

### ELKÉSZÍTÉS

A szebb virágokból négyet félreteszünk a tálaláshoz, a többiből a vízzel bodzateát készítünk. Belekeverjük a mézet, és hagyjuk kihűlni. Apróra vágjuk a mentaleveleket, a leszűrt teába szórjuk, és villával hozzákeverjük a fagylaltot. A poharakba egy-egy bodzavirágot helyezünk, ráöntük a keveréket, és legalább két órára fagyasztóba tesszük. Tányérra borítva tálaljuk.





## Egy tészta - négy torta

### HOZZÁVALÓK:

#### A tésztahoz

20 dkg csokoládé  
6 tojás  
12,5 dkg vaj  
12,5 dkg cukor  
12,5 dkg liszt  
a forma kikenéséhez vaj



### ELKÉSZÍTÉS

A csokit kis darabokra tördeljük, és vízgőz felett megolvasztjuk. Belekeverjük a darabokra vágott vaját, és sima krémme dolgozzuk. Visszatesszük a vízgőzre, belekeverjük a tojássárgákat, majd a cukrot is hozzáadjuk, és a lisztet beleszítáljuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd a harmadát óvatosan a tésztahoz keverjük úgy, hogy ne törjön össze, végül a maradék habot is óvatosan beleforgatjuk. A tésztát kivajazott kerek formába öntjük, és közepesen meleg sütőben készre sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük, hogy készen van-e (ha jó, már nem ragad a tűre a tészta). Amikor kész, a formából grillrácsra borítjuk, és kihűtjük.

#### Csipkedíszes változat

Csipkedíszítésű papírt használunk (papírboltokban kapható). Ezt óvatosan a tészta tetejére helyezzük, és előzőleg átszitált porcukorral megszórjuk. Amikor kész, a papírt óvatosan levesszük, hogy a szép forma megmaradjon.

#### Magyalleveles díszítés

Magyalleveleket (krisztustövis) gyűjtünk, megmossuk, és megszáritjuk. Olvasztott csokoládéba és fehér csokoládéba mártjuk a leveleket vagy kis ecsettel bevonjuk a krémekkel. 20 dkg olvasztott csokoládét és 10 dkg tejszínt simára keverünk, és ezzel a torta tetejét és szélét bevonjuk. A csokiba mártott levelekkel a torta közepét kirakjuk. Ezüstsínű cukorgolyókat teszünk a levelek közé.

#### Borzas Kata tortája

20 dkg csokoládét 2 dkg vajjal megolvasztunk, majd 1-2 cm vastagon márványlapra simítjuk, és hagyjuk megkeményedni (de ne hűtsük ki teljesen!). Késsel csokiforgácsokat faragunk (45 fokban kis darabokra vágjuk), a csoki így magától lesz kicsit tekercs alakú. A tortát tejszínes csokikrémmel bevonjuk (lásd a magyalleveles változatot), és a forgácsokkal megszórjuk. Porcukorral is meghinthetjük.

#### Csillagos változat

Fehér csokoládét megolvasztunk, és 1 mm vastagon folpackra öntjük, fakanállal elsimítjuk. Amikor kihűlt, de még formázható, csillag alakú kivágóval csillagokat vágunk belőle. A tortát a tejszínes csokikrémmel bevonjuk, és a tetejére tesszük a csokicsillagokat.

## Fűszeres keleti csemegék

6 személyre

### HOZZÁVALÓK:

#### A banánoshoz

13 dkg vaj

6 banán

12 dkg cukor

2-2 evőkanál citromlé, zselatin, kukoricakeményítő és tej

2 kávéskanál vaníliaaroma

#### A mandulához

1 liter tej

15-15 dkg cukor és őrölt mandula

2 evőkanál zselatin és durvára vágott natúr (nem sós) pisztácia



### ELKÉSZÍTÉS

A banánoshoz 10 dkg vaját megolvasztunk, és 5 banánt felkarikázunk. 2 dkg vajban megpuhítjuk a banánokat, a citromlével, az olvasztott vajjal és a cukorral összekeverve pürésítjük, majd 20 percig kislángon főzzük. A keményítőt a tejbe szórjuk, és hozzáöntjük a banános keverékhez. Még két percig együtt főzzük, majd levesszük a tűzről, belekeverjük a vaníliaaromát és a 2 dl hideg vízbe áztatott, majd kislángon melegített, feloldott zselatint. Jól összekeverjük, és félretesszük. A hatodik banánt is felkarikázzuk, a szeleteket a maradék vajban átpirítjuk, és a folpackkal bélelt tálalótányérra, egymás mellé tesszük. Ráöntjük a pürét, és ha már kellően kihűlt, hűtőszekrényben hűtjük tovább. A mandulához 2 dl hideg vízbe áztatjuk a zselatint, majd kislángon melegítve feloldjuk. Felforraljuk a tejet, belekeverjük a cukrot, a mandulát, a feloldott zselatint, és jól összekeverjük. A pisztáciát egy másik, folpackkal bélelt tálon egyenletesen szétszórjuk, és bevonjuk a tejes keverékkel. Kihűtjük, és ugyancsak hűtőbe tesszük. 4 óráig hűtjük a kétféle süteményt, majd kiborítjuk a tálból, és kockákra vágjuk.

## Gyors almatorta

### HOZZÁVALÓK:

7,5 dkg vaj  
2 nagy alma  
2 tojás  
14 dkg cukor  
15 dkg liszt

### ELKÉSZÍTÉS

A tortaformát kivajazzuk, a maradék vajat kisláncan megolvasztjuk, majd kihütjük. Az almákat meghámozzuk, magházukat kivájjuk, húsukat nagyon vékonyan felszeleteljük. A tojássárgákat a cukorral fehéredésig keverjük, a tojásfehérjéket habbá verjük. A tojássárgájához keverünk 5 dkg lisztet, a kihűlt, de puha vajat, és a tojásfehérje-hab egyharmadát. Végül óvatosan beleforgatjuk a maradék lisztet és tojáshabot is. A masszát a formába simítjuk, óvatosan a tetejére nyomkodjuk az almaszeleteket, és meleg sütőben megsütjük. 5 percig állni hagyjuk, majd kivesszük a formából. Langyosan kínáljuk.



## Karamelles csoki

### HOZZÁVALÓK:

15-15 dkg étcsokoládé és porcukor  
10 dkg vegyes virágméz  
2 dl tejszín  
olaj

### ELKÉSZÍTÉS

A csokoládét kis darabokra tördeljük. 5 evőkanál vizet kisláncba öntünk, bele tesszük a cukrot meg a csokit, és kisláncan összeolvasztjuk. Hozzáadjuk a mézet, levesszük a tűzről, és belekeverjük a tejszínt. Villával vagy habverővel jól kidolgozzuk, majd kisláncan sűrűre, hólyagosra főzzük. Olajjal megkent márvány- vagy kőlapra öntjük, és kihütjük. Amikor teljesen kihűlt, kockákra vágjuk.



### **Variáció**

Kávés csokoládé: az étcsokoládé helyett 2 evőkanál instant kávéval készítjük, és 10 dkg vajat adunk hozzá.

## Kávés csók

### HOZZÁVALÓK:

1 dl tejszín  
4 evőkanál tej  
20 dkg tejszokoládé  
1 evőkanál instant kávé  
35 csokival bevont kávészem

### ELKÉSZÍTÉS

A tejszínt kevergetés nélkül felforraljuk, majd a tejet is hozzáöntve újból felforraljuk. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk az apró darabokra tört csokoládét, és a kávé is beleöntjük. 5 percig állni hagyjuk, majd fakanállal fényes, sima masszává keverjük. 30 percig szobahőmérsékleten hűtjük. Habzsákba vagy tölcsérbe töltjük a masszát, és minyonpapírra apró "csigákat" nyomunk belőle. Mindegyik tetejére 1-1 csokis kávészemet teszünk, és 3 órára hűtőbe rakjuk.

- Dobozban, hűtőbe téve 8 napig eláll.





## Krémsajtos sütemény

### HOZZÁVALÓK:

15 dkg+2 evőkanál cukor  
10 dkg kukoricakeményítő  
2,5 dl+1 evőkanál tej  
1,5 dl tejszín  
50 dkg tejszínes krémsajt  
5 tojás  
1 citrom (reszelt héja)  
csipetnyi só  
2 tasak vaníliás cukor

### **A díszítéshez**

porcukor  
citrom (héja)  
málna  
mentalevél



### ELKÉSZÍTÉS

15 dkg cukrot, a keményítőt, 2,5 dl tejet fakanállal simára keverünk, majd kislángon, kevergetve, sima masszává főzzük. A tejszínt és a krémsajtot habosra keverjük, majd állandóan kevergetve hozzáadjuk a meleg, cukros tejet. 4 tojássárgáját a citromhéjjal kikeverünk, 5 tojásfehérjét a sóval, a vaníliás cukorral, és 2 evőkanál cukorral habbá verjük, majd a sajtos krémhez adjuk. A maradék tojássárgákat 1 evőkanál tejjel habosra keverjük. A sajtos krémet kivajazott, 22 cm átmérőjű, kipattintható tortaformába öntjük, a tejes tojáskrémet a tetejére simítjuk, és meleg sütőben aranyszínűre sütjük. Tányérra borítjuk, és 1 óráig hűtjük. Kivesszük a formából (ne ijedjünk meg, össze fog esni a tészta), és 6 órára hűtőbe tesszük. Tálaláskor porcukorral megszórjuk, citromhéjjal, málnával, mentalevéllel díszítjük. Málnakrémet adhatunk mellé.

## Málnabomba

8 személyre

HOZZÁVALÓK:

### A piskotához

8 tojás

20-20 dkg cukor és liszt

1 üveg málnalekvár

### A krémhez

12,5 dkg cukor

1,5 dl tej

8 zselatinlap

1,5 dl piros színű szörp

5 dl tejszín

### A díszítéshez

25 dkg fagyasztott málna

tejszínhab

málnakrém



## ELKÉSZÍTÉS

A piskotához a tojássárgákat habosra keverjük a cukorral, majd apránként beledolgozzuk a lisztet, végül óvatosan hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is. A masszát 3 részre osztjuk, majd zsírpapírral kibélt tepsikbe simítjuk, és meleg sütőben túpróbáig sütjük. Amikor kész, nedves ruhára borítjuk. Levesszük a zsírpapírt, a lekvárral megkenjük a tésztát, majd rögtön szorosan felcsavarjuk. Addig hagyjuk így állni, míg teljesen kihűl. (Mindhárom adagot így készítjük el.) A krémhez a zselatint néhány percre hideg vízbe áztatjuk. A vízzel és a cukorral szirupot főzünk, majd belekeverjük a kinyomkodott zselatint, és a szörppel simára dolgozzuk. A tejszínt kemény habbá verjük, majd ezt is a krémhez adjuk. A kihűlt piskótaroládokat vékony szeletekre vágjuk, és egy félgömb formát  kibélelünk  vele. Erre simítjuk a krém felét, majd ismét roládok következnek, végül a maradék krém, és az utolsó réteg ismét rolád. Folpackkal lefedjük, és másnapig hűtőbe tesszük. Tálaláskor kiborítjuk, málnaszemekkel és tejszínhabbal díszítjük. Külön adhatunk hozzá málnakrémet.

## Mogyorókrémes lávatorta

### HOZZÁVALÓK:

25 dkg 70 %-os belga étcsokoládé  
2 tojássárgája  
2 evőkanál liszt  
2 dkg margarin  
2 dkg keserű kakaópor  
15 dkg mogyorókrém  
porcukor

### ELKÉSZÍTÉS

A csokoládét olvasszuk fel, a liszttel és a tojássárgákkal keverjük belőle krémet, és a tészta felét osszuk margarinnal kikent, kakaóval beszórt formákba. A mogyorókémet tegyük a közepükbe, és a maradék tésztával fedjük be. 200 °C-os sütőben süssük 8 percig, amikor kész, borítsuk tányérokra, és kevés porcukorral szórjuk meg. A maradék töltelékkel díszítsük a tányért.

Mogyorókrém helyett bármilyen házi lekvár is jó, lényeg az, hogy ne folyós, hanem kemény legyen.



## Narancsos sajtorta

### HOZZÁVALÓK:

#### A tésztához

5,5 dkg liszt  
5 dkg vaj  
1 tojássárgája  
2,5 dkg cukor  
só  
a forma kikenéséhez, vaj

#### A töltelékhez

40 dkg friss sajt  
1 narancs  
fél dl tejszín  
3 tojás  
10 dkg cukor  
5 dkg liszt

#### A díszítéshez

mentalevelek



### ELKÉSZÍTÉS

A friss sajtot szitába tesszük, és 6 órát állni hagyjuk, hogy minden leve lecsöpögjön. Kipattintható tortaformát vajjal megkent zsírpapírral kibélelünk, széléit vajjal kikenjük. A tésztalaphoz robotgéppel kidolgozzuk a lisztet, a vajat, a tojássárgáját, a cukrot és csipetnyi sót. Ezt az előkészített formába simítjuk, és közepesen meleg sütőben megsütjük. A töltelékhez a narancsot megsikáljuk, szárazra töröljük, héját lehámozzuk. A sajtot, a tejszínt, a tojásokat, a cukrot, a lisztet és a narancshéjat robotgéppel simára dolgozzuk, majd ezt is a formába öntjük, tetejét kanál hátával lesimítjuk. Közepesen meleg sütőben 10 percig sütjük, majd langyos sütőben készre sütjük. Csak akkor vesszük ki a formából, amikor teljesen kihűlt. Tátra borítjuk, mentalevelekkel díszítjük.

#### Variáció

Ha fogyókúra változatban szeretnénk elkészíteni, használjunk soványabb friss sajtot, és a tejszín helyett készítsük joghurttal!



## Szőlőtorta piros szőlőből

6 személyre

HOZZÁVALÓK:

### A tésztához

20 dkg liszt

csipetnyi só

10 dkg vaj

1 dl víz

### A töltékhez

75 dkg piros szemű szőlő

12 dkg cukor

3 cl konyak

1 dl tejszín

3 tojás

5 dkg őrölt mandula

a tészta sütéséhez szárazbab

### ELKÉSZÍTÉS

A sóval összekevert, átszitált lisztbe dolgozzuk a kis darabokra vágott vaját, és annyi vizet adunk hozzá, hogy formázható, de nem lágy tésztát kapjunk. Golyót készítünk belőle, és 2 órát hűtőben lefedve állni hagyjuk. Sodrófával kinyújtjuk, és kivajazott tortaformába simítjuk. Az alját villával megszurkáljuk, alufóliával befedjük, szárazbabbal megrakjuk, és világosra sütjük. A szőlőszemek héját lehúzzuk, magjukat kiszedjük, belsejüket 6 dkg cukorral meg a konyakkal elkeverjük, és 30 percig állni hagyjuk. A tejszínt a tojásokkal, a maradék cukorral és a mandulával habosra keverjük. A szőlőt lecsöpögtetjük, a levét a tejszínbe dolgozzuk. A tésztára rakjuk a szőlőszemeket, ráöntjük a tejszínes krémet, és közepesen meleg sütőben készre sütjük. A formából grillrácsra borítjuk, és kihütjük.

Könnyen meghámozhatjuk a szőlőszemeket, ha előtte néhány percre forró vízbe áztatjuk.



## Szőlőtorta fehér szőlőből

HOZZÁVALÓK:

1 kg fehér szőlő

2 dl víz

10 dkg cukor

### A tésztához

4 tojás

10 dkg cukor

1 dl tejszín

4-4 evőkanál olaj és muskotályos bor

20 dkg liszt

fél tasak szárított élesztő

### ELKÉSZÍTÉS

A szőlőt megmossuk, leszemezzük. A cukrot a vízbe keverjük, és felforraljuk. Beletesszük a szőlőszemeket, levesszük a tűzről, és 5 percig állni hagyjuk. A szirupban hagyjuk kihűlni, majd lecsöpögtetjük. A tésztához a tojásokat a cukorral fehéredésig keverjük, majd váltakozva hozzáadjuk a tejszínt, az olajat, 3 evőkanál bort meg az élesztővel összekevert lisztet. Simára dolgozzuk, kivajazott tortaformába öntjük, és a tetejét megrakjuk szőlőszemekkel. Meleg sütőben készre sütjük. Amikor kihült, tálra borítjuk. A szőlős vízbe 1 evőkanál bort keverünk, és a tortához külön kínáljuk.



## Mézes-magvas csemege

### HOZZÁVALÓK:

50 dkg mandula  
50 dkg cukor  
20 dkg dió  
20 dkg mogyoró  
20 dkg fenyőmag  
1 kg virágméz  
10 koriandermag  
2 kávéskanál őrölt fahéj



### ELKÉSZÍTÉS

A dió, a mandula és a mogyoró felét durvára őröljük. A mézet állandóan kevergetve meglangyosítjuk. Amikor már folyós, belekeverjük a cukrot, és aranysárgára főzzük. A tűzről levesszük, belekeverjük a koriandert, a fahéj felét, a durvára őrölt magvakat és az egészben hagyottakat is, majd kihűtjük. Kiolajozott teflonserpenyőbe öntjük a masszát, a maradék fahéjjal megszórjuk, olajjal megkent zsírpapírral lefedjük, és sodrófával 3 cm vastagra nyújtjuk. Újabb zsírpapírt teszünk fölé, majd a tetejére egy vágódeszkát helyezünk, súlyokkal megrakjuk, és hűvös helyen 1 hétig állni hagyjuk. Téglalap alakú szeletekre vágva kínáljuk.

- Tehetünk bele apróra morzsolt mandulás süteményt is.

## Pikáns szőlős-lilahagymás torta

### HOZZÁVALÓK:

1 kész, kerek(20 dkg) leveles tészta  
1 dl tejszín  
1-1 kávéskanál citromlé és cukor  
8 fej lilahagyma  
12-12 szem fekete és fehér szőlő  
1 dl fehérbor  
1 evőkanál ecet  
[őrölt bors](#)  
só



### ELKÉSZÍTÉS

A tésztát fél órára hűtőbe tesszük, majd zsírpapírral befedjük, száraz babbal megszórjuk, és forró sütőben elősütjük (15 perc). A babokat és a papírt leszedjük, és készre sütjük. A tüzet mérsékeljük, és a sütő ajtaját nyitva hagyjuk. A tejszínt és a citromlét simára keverjük. A hagymákat apróra vágjuk, majd 1 dl vízzel addig főzzük, míg minden levét elfövi. Sóval ízesítjük, a cukorral megszórjuk, és nagylángon karamellizáljuk. A szőlőket megmossuk, leszárítjuk, majd a borral és az ecettel együtt a hagymához adjuk. állandóan kevergetve felforraljuk, és addig főzzük, míg a fele lé elfő. Belekeverjük a tejszínt, sóval, borssal ízesítjük, és a kész tortalapra öntjük. Rögtön tálaljuk. Zöldsalátával kínálhatjuk.