

MÉZES MIKULÁS

Nagy mézeskalácsos receptkönyv





Köszöntő

AZ ADVENTI ÉS KRÁCSONYI ÜNNEPEK szinte elképzelhetetlenek mézeskalács nélkül. A pazar, bódítóan illatos fűszerek ilyenkor nem csak az otthonokat, de a szíveket is átjárják. A mézeskalácssütés egy igazi családi esemény, amiben a kisebbek és nagyobbak egyaránt kivehetik a részüket az izgalommal teli ünnepi készülődésből. Ilyenkor hajlamosak vagyunk jobban megnyílni, és más szemmel látni, érezni a világot. Sajnos még az ünnepek meghitt hangulata sem tudja elhomályosítani azt a tényt, hogy Magyarországon mintegy 20 000 kisgyermek éhezik, és nem jut meleg ételhez hétvégként. Könyvünkkel az ő számukra szeretnénk szebbé tenni az ünnepi készülődést.

Hadarik Rita, a szerző

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A Mézes Mikulás mézeskalácsos receptkönyv az összefogás jelképe. Civilek, és vállalkozások együttes áldozatos munkája révén készült el, amit ezúton is hálásan köszönök jómagam, és a gyermekek nevében is.

Köszönet a támogatóknak:

Tante Fanny Kft. (www.tantefanny.hu)

Miele Főzőiskola (www.mielefozoiskola.hu)

Pataki Kerámia Kft. (www.hammbekaplak.hu)

Desszertmester Kft. (www.desszertmester.hu)

Csintex Kft. (www.csintex.hu)

Köszönet a fotósainknak:

Strohmayr Beáta (strbea@mail.tvnet.hu)

Posztós János (www.colorlab.hu)

Köszönet a résztvevőknek:

Kis Sándor, Kaldeneker György, Somogyi Zoltán, Farkas Vilmos, Frideczky András, Kőrösy Gabriella, Steff Szilka, Milner Angéla, Tornyay Erna, Kiss Podmaniczky Krisztina, Forgács Melinda, Márk Szonja, Uzelmann Annamária, Balla Margit, Németh-Rajhona Enikő és Szabó Viktória és Polgár Ágnes sajtófelelősnek.

Talán már ön is volt úgy, hogy mézeskalácsot szeretett volna sütni, de nem volt egy kézzel fogható jó receptje sem. Vagy éppen csak a hiányzó apró trükkök, praktikumok miatt fulladt kudarcba a tervezett sütés.

A Mézes Mikulás könyvben minden apró részletet, trükköt összegyűjtöttünk, ami a későbbiekben hozzájárulhat a sikeres mézeskalácssütéshez.

A praktikák mellett olyan különleges, házi és cukrászsütemény- és ételrecepteket kap ajándékba tőlünk, amelyekhez mézeskalács tésztát használtunk fel. Mostantól tehát véget ér az unalmas mézes kekszezés, és kezdődhet a kreatív önmegvalósítás. Legyen torta, aprósütemény, bon-bon, pohárkrém vagy akár ünnepi hidegtál, az illatos mézeskalács tésztából készült finomságokkal garantáltan elkápráztatja majd barátait, családtagjait, gyerekeit. A sütemény receptek mellett ötleteket adunk adventi dekorációk, és gasztro ajándékok elkészítésére is.

A mézeskalács tészta alapanyagai

Végy 1 kilogramm sima lisztet, szőlőfát. A modern, és reform konyhában viszont más, rostdúsabb lisztet is használunk. A fehér lisztes alaprecepteket variálhatjuk teljes őrlésű búzaliszttel vagy rozsliszttel is. (Lásd folytatásban)

TIPP: A kisült mézeskalácsot sok esetben hetekig tárolhatjuk, vagy akár ajándékba is adhatjuk. Ilyenkor fontos, hogy az állaga és a minősége tartósan jó maradjon. Ahhoz, hogy a lisztben lévő „kártékony élősködőket” elpusztíthassuk, tegyük a lisztet legalább egy éjszakára a fagyasztóba. A liszt nem fog megkeményedni. Ezzel viszont elkerülhetjük, hogy a több hete kisütött mézeseinkből egyszer csak kis kukacok bújjanak elő.

A hagyományos porcukrot felcserélhetjük porított nádcukorra, de fruktózra, vagy xilitre is. Ezeknek az alapanyagoknak a felhasználásával

nem kell lemondanunk a megszokott, finom ízekről, de némileg csökkenteni tudjuk a bevitt kalóriaértéket, illetve természetesebb formában tudjuk megoldani az édesítést.

A legfinomabb sütemények vajjal készülnek, ezért ha csak nincs konkrét diétás étrendje, ne cserélje fel más, kevésbé minőségi zsiradékra. Talán kevesen tudják, de mézeskalács tésztát készíthetünk kókuszszír, pálmazsír hozzáadásával is. Igaz, így eltér a klasszikus recepturától, de megéri a tökéletes végeredmény érdekében ez a kis változtatás. Ráadásul így tejallergiások is nyugodtan fogyaszthatják.

TIPP: A xilit egy természetes édesítő, amit a cukorhoz hasonlóan használhatunk. Nincs mellékíze, viszont 40%-kal kevesebb a kalóriaértéke, mint a kristálycukoré, és cukorbeteg is fogyaszthatják.

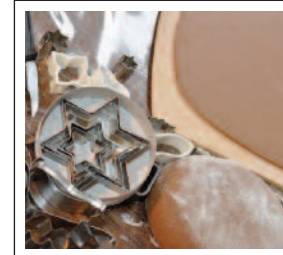
Mézeskalács tészta összeállítása

A klasszikus mézeskalács tészta készítésekor először keverjük össze a száraz elemeket. A legtöbb receptben a mézet felhevítjük a vajjal (vagy más zsiradékkal), és ezt keverjük, gyúrjuk bele a lisztes keverékbe.

TIPP: A mézet vízgőz felett habüstben melegítsük a vajjal addig, amíg híg állagú nem lesz. Forralni nem szükséges. Ennek gyakorlati oka van, és ez nem más, mint hogy így sokkal könnyebb begyúrni a tésztát.

A liszt közepén képezzünk egy mélyedést, és ebbe öntsük a vajaz mézet. Érdemes fakanállal elkeverni a mézet a mélyedés közepén lévő liszttel. Végül adjuk hozzá a felvert tojást is, és kezdjük el kezelni a tésztát. Ha száraznak érezzük, akkor kevés langyos vízzel hígítsunk a tészta állagán.

A kész, ragacsos tésztát csomagoljuk fóliába, és minimum 2 órára tegyük a hűtőbe. Még jobb, ha legalább 12 órát pihen. Ha huzamosabb ideig hűtöttük, akkor felhasználás előtt érdemes egy órát felengedni. A mézeskalács tészta nyersen hetekig eltartható a hűtőben, és kisütve



is hosszú ideig eláll. Praktikus karácsonyi sütemény, amit hetekkel előre elkészíthetünk.

Klasszikus mézeskalács tészta

HOZZÁVALÓK: 90 dkg liszt, 4 tk szóda bikarbóna, 25 dkg vaj, 40 dkg méz, 25 dkg nádcukor, 2 db tojássárgája, mézeskalács 3-4 tk fűszerkeverék

Mézeskalács tészta rozsliszttel

HOZZÁVALÓK: 30 dkg fehér (tönköly) liszt, 20 dkg teljes kiőrlésű rozsliszt, 2 mk szóda bikarbóna, 1 tojás, 250 ml méz, 125 g nádcukor, 50g vaj, 1-2 tk karácsonyi, őrölt fűszerkeverék, víz

Reform mézeskalács tészta (tejmentes változat)

Hozzávalók: 300 g teljes kiőrlésű búzaliszt, 200 g fehér liszt, 150 g fruktóz, 250 ml méz, 100 ml kókuszolaj, 2 tojás, 2 kk szóda bikarbóna, 2 tk mézeskalács fűszerkeverék

A mézeskalács fűszerei

A mézeskalács tészta legismertebb és leggyakrabban használt fűszerei az őrölt fahéj és a szegfűszeg. Ám ebben a vonatkozásba is legyünk bátrabbak a kísérletezésben. Nagyon jól illenek ehhez a tésztához az őrölt gyömbér, szerecsendió, kardamom, csillagánizs, citromhéj, szegfűbors is. Ha van otthon nagy teljesítményű aprítógépe, javasolom, kísérletezze ki az ön számára legkellemesebb fűszerkombinációt.

A tészta formázása és sütése

Nyújtáskor arra figyeljünk oda, hogy jól kilisztezt felületen dolgozzunk, különben letapad a tészta, és kezdhetjük az egészet előről. Ugyanígy a kiszúró formákat is folyamatosan lisztezzük. Kecszek vagy vékony mézes lapok sütésekor 3-5 mm vastagságúra nyújtjuk ki a tésztát. A kiszúrt formákat tegyük sütőpapírral bélelt felületre, és hagyjunk közöttük ki legalább 2 cm távolságot, nehogy összeüljenek. Ha azt szeretnénk, hogy fényes legyen a kecszek felülete,



akkor sütés előtt kenjük át a tetejüket felvert tojással. Ha matt felületet szeretnénk elérni, akkor elég hideg vízzel átkenni őket, így a felesleges lisztet is eltávolíthatjuk róluk. Melegítsük a sütőt 180 fokra, majd amikor betesszük a tepsit a sütőbe vegyük vissza a sütési hőmérsékletet 150 fokra. 5-6 cm átmérőjű kecszeknek általában elég 7-8 perc sütés. Ennél kisebbeknek 5-6 perc szükséges, az ennél nagyobbaknál pedig a kövessük a receptben megadott időket. A megadott időn belül ne nyitogassuk lehetőleg a sütőajtót, mert a tészta könnyen összeeshet!

A mézeskalács tészta egyik különleges tulajdonsága, hogy idővel felveszi a levegő nedvességtartalmát, azaz megpuhul. Ezt felgyorsíthatjuk úgy, hogy a már kisült, és kihűlt kecszeket dobozba tesszük, és melléjük pár almahéjat helyezünk el. A lezárt dobozban az alma nedvességét felveszik a mézesek.

Vonjuk be a legkisebbeket is

A mézeskalács sütés egy igazi családösszefogó esemény is válhat, ha a legkisebbeket is bevonjuk a munkába. Már az egészen kicsi, akár 2-3 éves gyerekek is nagy örömmel segíthetnek a tészta nyújtásában, vagy akár a formák kiszúrásában. Javasolom, nyomjunk a kis kezükbe egy adag tésztát, amivel kedvükre kísérletezhetnek. Engedjük meg,





hogy a nyers tésztába ők nyomkodják bele a diót, mogyorót, és közben ne felejtjük el őket folyamatosan dicsérni.

A mézeskalács dekorálása

NATÚR DÍSZÍTÉS: Ha természetes, és egyedi arcot szeretnénk a süteménynek adni, akkor érdemes natúr olajos magvakkal díszíteni. Ebben az esetben még a nyers tésztába nyomkodjuk bele a kívánt formában a magokat. Használhatunk mogyorót, mandulát, napraforgó-, vagy tökmagot, de akár diót, szezámot, vagy más olajos magvat is.

GLAZÚROZÁS:

HOZZÁVALÓK: 20 dkg átszitált finom porcukor és 1 tojás fehérje
A fehérjét lazán felverjük, majd a finomra örölt, átszitált cukrot apránként hozzákeverjük. A mázhoz teáskanálnyi citromlevet is adhatunk. Akkor jó a máz, ha nehezen folyik le a habverőről. Ha ajándékot, vagy adventi dekorációt készítünk, akkor mázát lehet gél állagú festékekkel is színeznünk. Ez nem hígítja fel a krémet (pl. Wilton festékek). Formázáshoz töltjük a mázát kisebb adagokban nyomózsákba, vagy nylon zacskóba. Ha a zacskós módszert választjuk, akkor vágjunk a csücsöknél egyicipici lyukat. A nyomózsákos verziónál a formázófejbe különböző méretű, író csöveket helyezhetünk be. Mindkét esetben célszerű egy gumival összeszorítani a zacskót, hogy könnyebb legyen a formázás. A glazúrozásnál kicsi nyomással adagoljuk a mázát, és ügyeljünk arra, hogy lehetőség szerint ne emeljük fel a szálát. Az egyes fordulókban persze megállhatunk kicsit. A megrajzolt mézeskalácsot addig ne mozgassuk, amíg meg nem száradt teljesen a glazúr.

Trükkök mézeskalács házikó és fenyődísz készítéshez

A mézeskalács tészta egyik különleges tulajdonsága, hogy idővel elveszi a levegő nedvesség tartalmát és megpuhul. Ezért például egy házikó összeállítása előtt érdemes az egyes elemek hátoldalát cukormázzal bekenni, és kiszáritani. Az élektől kb. 5 mm távolságban rajzoljunk fel a glazúrral kontúrvonalakat, majd a körülhatárolt területeket töltjük fel kicsit hígabb cukormázzal, majd hagyjuk kiszáradni. Így tartást tudunk adni a házikónak. Ugyan így érdemes eljárni a ka-



rácsonyfadíszek készítésekor is. Ha nem így teszünk, akkor a tészta túlságosan megpuhul, és lepotyog a fáról.

Mézeskalács morzsa

A kisütött kekszeket nagy erősségű aprítóval különböző finomságúra apríthatjuk. A darabosabb morzsát felhasználhatjuk pohárkrémekhez, torták alapjához, továbbá a finomszemcséjű porított mézeskalács tésztát belekeverhetjük trüffelekbe, krémekbe, levesekbe is.





Éttermi cukrászként dolgozom. Öröm és kihívás számomra, hogy egy többfogatós ételsornak megadhatom a méltó befejezését. Emellett fontosnak tartom, hogy ne csak azok lakjanak jól, akik ezt megengedhetik maguknak. Azért csatlakoztam a kampányhoz, mert kötelességünk gondoskodni a rászorulókról, és főleg a gyerekekről, akik még nem tudják önmagukat ellátni.

Balla Margit cukrász

♥ LAZACOS SAJTORTA



Hozzávalók a tésztához:

300 g morzsa, 200 g vaj, 100 g porcukor, 2 tojássárgája, mogyorónyi reszelt friss gyömbér, 1 mk kínai ötfűszer keverék, csipet só

Hozzávalók a töltelékhez: 500 g mascarpone, 150 ml doboz tejföl, 100 g porcukor, só, 4 egész tojás, 150 g gorgonzola, 100 g grana padano vagy parmezán sajt, só, 100-150 g szózott lazacszelet, 1 kis doboz lazackaviár

A mézeskalács tésztát előzőleg kisütjük, majd ledaráljuk. Jobban járunk, ha kekszeket sütünk előre, mert azokat egyszerűbb darálni. A mézes morzsát összekeverjük a vajjal, a cukorral, és a tojássárgájával továbbá a fűszerekkel. Mindezt egy kivajazott, szögletes püspökkenyér vagy hagyományos kenyérformába nyomkodjuk, és 10-15 perc alatt, 180 fokban elősütjük. E közben a finomra reszelt grana panadot, és a kisebb darabokra tört gorgonzolát a tejföllel együtt belekeverjük a mascarponeba. Ízlés szerint dolgozzunk a krémbe porcukrot is, kb. 100 grammot. A só és a cukor mennyisége ízlés kérdése. Ennél a süteménynél a két íznek együttesen érdemes érvényesülnie. A krémet töltjük bele az elősütött mézes lapra, és 180 fokban 50-60 perc alatt sütjük készre. Hűtsük ki, majd lazaccal, kaviárral díszítsük, szeleteljük.

♥ ÁNIZSOS SAJTORTA ANANÁSZKOMPÓTTAL

Hozzávalók a tésztához:

300 g morzsa, 200 g vaj, 100 g porcukor, 2 tojássárgája, mogyorónyi, reszelt friss gyömbér, 1 mk kínai ötfűszer keverék, csipet só

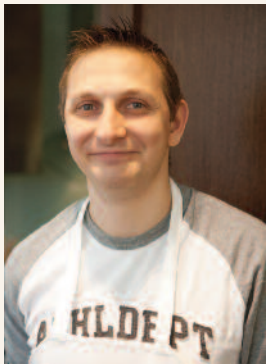
Hozzávalók a töltelékhez: 500 g mascarpone, 150 ml doboz tejföl, 200 g porcukor, 4 egész tojás, 2 narancs reszelt héja, 4 cl ánizsos likőrfeleség (pl. Pernod, Ouzo, Sambuca)

Hozzávalók a kompóthoz: 150 ml víz, 150 g cukor, 3 csillagánizs, 4 szegfűbors, 1 egész (friss) ananász

A mézeskalács tésztát előzőleg kisütjük, majd ledaráljuk. Jobban járunk, ha kekszeket sütünk előre, mert azokat praktikusabb darálni. A mézes morzsát összekeverjük a vajjal, a cukorral, és a tojássárgájával, továbbá a fűszerekkel. Az így kapott tésztát egy kivajazott, szögletes püspökkenyér vagy hagyományos kenyérformába nyomkodjuk, 10-15 perc alatt, 180 fokban elősütjük.

A töltelékhez valót keverjük krémesre, majd töltjük az elősütött tészta alapra. 180 fokban 50-60 perc alatt sütjük készre. Hagyjuk kihűlni szeletelés előtt. A kompóthoz főzzünk szirupot a vízből, a cukorból, és a fűszerekből. Az ananászt hámozzuk meg, vágjuk karikákra, azokat pedig kisebb darabokra. Adjuk a sziruphoz a friss ananászt, és főzzük fél percig.





Farkas Vilmos cukrász

Két gyönyörű kislányom van, hat és három évesek. Szerintem egy gyermek akkor a legaranyosabb, amikor eszik, és akkor a legkedvesebb, amikor jóllakott. Szeretném, ha minden gyermek ilyen lenne. <http://farkasvilmos.blog-spot.com>



♥ RÉPADESSZERT MÉZESKALÁCSON

Hozzávalók:

1 db vastag sárgarépa, 0,16 dkg cukor, 50 g háromszoros marcipán, csipet kakaópor, 100 ml állati tejszín, 1 tojás fehérje, csipet finomra darált dió, 300 g étcsokoládé, 50 g mézes tészta

Hozzávalók az öntethez: 100 g szeder, 100 g cukor

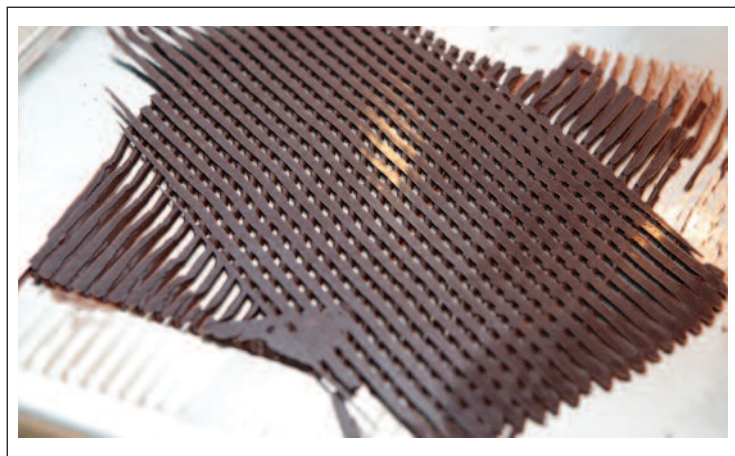
A kakaós marcipánból 7x4 cm-es lapot nyújtunk. Erre egy vékony 5x3 cm-es mézes lapot helyezünk, amit előzőleg ganache-al áthúztunk.

Az áthúzott mézes lapra kerül a répa, amelyet előzőleg kis hasábra vágunk, és alacsony hőfokon puhára sütöttünk. Egy tojás fehérjét csipőse hevítettünk 6 dkg cukorral, majd kemény habbá verjük, végül egy csipet dióval elkeverjük. Ebből habzsákkal félgömböt nyomunk a répára, amit szakácsfáklával megpirítunk. Az öntethez a szedret össze-főzzük a cukorral, majd átpasszírozzuk.

TIPP: Ganache készítése: 100 ml állati tejszín 70 C fokra melegítünk, majd 100 g darabolt étcsokoládéhoz több részletben hozzákeverjük, és addig keverjük, míg csomómentes nem lesz.

Csokoládé rács készítése

Két kemény fóliára olvasztott csokit öntünk, majd fésűkártyával csíkokat húzunk bele, amiket ellentétesen egymásra fordítunk. Ha a csokoládé megkötött, leválasztjuk a fóliákat és forró késsel különböző formákra vágthatjuk.



♥ RÁKÓCZI TÚRÓS, ZILA FORMÁRA ÉRTELMEZVE



Hozzávalók a túrókrémhez:

125 g túró, 30 g pudingpor, 50 g cukor, 125 ml tej, 100 g tejföl, 1 citrom reszelt héja, 1 egész tojás, 1 vanília rúd belseje

Továbbá: 1 db 21x21 cm-es mézeskalács lap

Hozzávalók a windhab-hoz: 4 db tojás fehérje és 240 g cukor

Továbbá baracklekvár és őszibarack konzerv

A tojásfehérjét a cukorral folyamatos keverés mellett csípősre (maximum 85 C) melegítjük, majd lágy habbá verjük. A Zila kockaformát formaleválasztó sprayvel kifűjük. A túrókrém összetevőit egy tálban botmixerrel vagy kézi robotgéppel eldolgozzuk, majd az előkészített kockaformába töltjük. 165 C-os előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt készre sütjük. A mézes lapot forró lekvárral lekenjük, és a kisült túrórtóra ragasztjuk, majd azonnal átfordítjuk, és a szilikon formát leválasztjuk, a fémkeretből kivágjuk. A túrókocka üregeit kockára vágott őszibarack darabokkal megtöltjük, tetejükre csillagsöves nyomószákból windhab rózsákat nyomunk, amelyeket szakácsfáklyával megpirítunk. Végül a jelölések mentén 25 darabra vágjuk.



Forgács Melinda gyógymasszőr

♥ SÜTŐTÖKÖS JOGHURTKRÉM MÉZES MORZSÁVAL

Nem hiszem, hogy a Karácsony az ajándékozás ünnepe. Sokkal inkább a családé, a szereteté, és a jólakottságé. Miközben anyagiilag szerencsésebb családba született gyerekek válogatnak, addig mások ételhiányában, üres hassal fekszenek le aludni. Adni jó, adni öröm, és most egy-két süteménnyel közösen segíthetünk pár kisgyermek meleg ételhez jutásához.
www.ritakonyhaja.hu



Hozzávalók:

200 g görög joghurt, 100 g nádcukor, 50 ml tejszín, 200 g sütőtökpüré, ízlés szerint fahéj, szegfűszeg és mézeskalács morzsa

A puhára sült tököt pépesítsük le. A cukrot karamellizáljuk, majd öntsük fel a tejszínnel, és várjuk meg, amíg újra folyékonyá válik. Hűtsük langyosra, majd keverjük hozzá a krémsajtot, és a tökpürét is. Ízlés szerint örlött fahéjjal, szegfűszeggel ízesítsük. A desszert poharaink méretétől függően 3-4 pohárba oszlassuk el a krémet, majd a tetejüket szórjuk meg mézeskalács morzsával.



♥ ASZALT GYÜMÖLCSÖS MÉZES KOCKA

Hozzávalók:

600 g mézeskalács tészta, 400 g vegyes aszalt gyümölcs (szilva, barack, mazsola, füge), 150-200 ml narancslikőr, 250 g olajos magvak (mogyoró, dió, pisztácia)

A tésztát nyújtjuk 3-4 mm vastagságú téglalappá, majd vágjuk fel páros számú, azonos méretű, 4x4 cm-es négyzetekre. 150 fokban 5-6 perc alatt süssük készre a kekszet. Az aszalt gyümölcsöket vágjuk apróra, és áztassuk be a likőrbe. Fél óra áztatást követően vegyük ki a negyedét, a maradékot pépesítsük botmixerrel, vagy más turmixszal. A darabos gyümölcsöt keverjük össze a pép 3/4 részével. A kockák széleit kenjük át vékonyan a maradék gyümölcspeppel. A magvakat daráljuk le, majd ebbe hempergessük bele a sütemények széleit. Érdemes egy napot állni a süteménynek, hogy a tészta kellőképpen megszívja magát nedvességgel.

♥ MÉZESKALÁCS NYALÓKA



Hozzávalók:

mézeskalács tészta, házi cukormentes szilvalekvár, nyalókapálcika, 1 tojás

A mézeskalács tésztát nyújtjuk 3 mm vastagságúra. Tetszés szerint szúrunk ki páros számú formákat belőle. Érdemes közepes méretű kiszúróval dolgozni, hogy a töltéknek legyen helye. A kekszek felébe tehát töltünk teáskanálnyi adagokat a sűrű lekvárból, majd a keksz széléit kenjük át vékonyan felvert tojással, vagy akár hideg vízzel. A süthető pálcikákat helyezzük rá a kekszre úgy, hogy a tésztán belül essen a pálcika 1/3-ad része. Végül tapasszuk rá az üres kekszeket. Egy lisztes villával nyomkodjuk össze a tésztszéleket. Sütés előtt érdemes egy napot hűtőben pihentetni. 150 fokban 8-10 perc alatt süssük készre a nyalókákat.

♥ KÁVÉS TRÜFFEL MÉZES KANÁLON

Hozzávalók:

400 g mézeskalács tészta, 4 ek kávélikőr, 200 g étcsokoládé, 60 ml tejszín, és kávébab a díszítéshez, vagy cukor gyöngyök



A tésztát nyújtjuk ki 3 mm vastagságúra. Helyezzük a teáskanalakat sütőpapírra, rajzoljuk, majd vágjuk körbe a kanálformát. A papírforma mentén vágjuk ki a tésztából is a formákat. Az így kapott sablont és a tészta kanalakat helyezzük vissza a kanalakba, vagy a tésztszárakat tegyük nyújtófára, hogy a kanalaknak meglegyen a kellő görbületük. 150 fokban 4-5 perc alatt süssük őket készre. A tészta kanalakat a formában hagyjuk kihűlni, hogy megtartsák a formájukat. A tejszínt forraljuk fel, majd adjuk hozzá a kávélikőrt, és folyamatos keverés mellett olvasszuk fel benne a darabolt csokoládét. Hűtsük ki a krémet, majd csillagcsöves végű nyomózsákba téve, nyomjunk rózsákat a kanálfejekre. Az így elkészült „kiskanalak” tetejét díszíthetjük csokoládé kávébabbal vagy más szóró cukorral. Fogyasztás előtt érdemes 20 percet szobahőmérsékleten tárolni.





15 éve dolgozom szakácsként, de szeretek cukrászkodni is, talán azért, mert nagyon édesszájú vagyok. Magam is édesapa vagyok, és azért fogadtam el a felkérést, mert fontosnak tartom, hogy minél többen álljunk a KÉS-hez hasonló segítő szándékú tevékenységek mellé.

Frídeczky András szakács

♥ MÉZES ADVENTI TRIÓ



Hozzávalók (6 fő):

400 g mézeskalács tészta, 150 g darált mák, 100 g szeletelt mandula, 20 g búzadara, 500 g sütőtökpüré, 1 g fahéj, 150 ml tej, 200 g cukor, 80 g méz, 2 db narancs, 1 db citrom, 4 cl feketekávé, 100 ml amaretto likőr, 10 g zselatin,

A mákot a tejjel és a cukor felével főzzük sűrű krémmé. Ízesítsük a narancs és a citrom héjával.

A sütőtököt héjában süssük meg, majd a kikapart húsát pürésítsük. Adjuk hozzá az őrölt fahéjat, 1 narancs levét, 5 dkg mézet, 5 dkg cukrot, majd alaposan keverjük el a langyos vízben feloldott 5 gramm zselatinnal. A mandulát néhány szem kivételével ledaráljuk, és serpenyőben megpirítjuk. Hozzáadjuk a tejszínt, 3 cl amaretto likőrt, a

búzadarát és 5 dkg cukrot. Összefőzzük és félretesszük. A tésztát 4 lappá osztjuk, 170 fokban 8-9 perc alatt kisütjük, majd langyosra hűtjük. Az első tésztalapra kenjük rá a mandulás réteget, a másodikra a mákosat, és a harmadikra a tökös krémet. Fedjük le a negyedik tésztalappal a süteményt, és készítsük el a tetejére az amaretto zselét. Ehhez 5 g zselatint olvassunk fel a maradék narancs levével, adjunk hozzá 7 cl amaretto likőrt, a mézet és a feketekávé. Ezzel a zselével fedjük le a süteményt. Szeletelés előtt hűtőben néhány órát pihentessük.

TIPP: Elegánsabb tányérdesszertet 5-6 cm átmérőjű, és kb. 10 cm magas fém, vagy PVC gyűrű használatával is készíthetünk. Ebben az esetben a kisült, és még langyos tésztából szúrjunk ki akkora korongokat, mint a formagyűrű átmérője. Desszertként 4-4 darabot. Betöltés előtt beleljük ki belülről a gyűrűt sütőpapírral, hogy a hűtést követően könnyen eltávolítható legyen a desszert. A fentiekkel megegyező módon töltjük be a süteményt.





Hadarik Rita, a Rita konyhája szerzője

♥ ADVENTI TIRAMISU, SÓS KAREMELLÁS KÖRTÉVEL

Hozzávalók a krémhez 4 főre:

25 dkg mascarpone, 2 friss tojás sárgája, 2 ek méz vagy cukor, 1 narancs reszelt héja

Hozzávalók a körtéhez: 3 ek nádcukor, 1 dkg vaj, 150 ml tejszín, 4 érett (de nem túl puha) körte, ágacska friss rozmaring, 1-2 csipet só, 1 narancs reszelt héja és leve, fél citrom leve

Továbbá: mézeskalács morzsa, kávé

A krémhez daráljuk porrá a nádcukrot, majd keverjük fehéredésig a tojások sárgájával. A cukor helyett mézzel is készíthetjük. Ebbe a krémbé dolgozzuk bele a mascarpont, és a reszelt narancshéjat. A tojások fehérjét kihagyhatjuk a receptből, de ha picit sóval kemény habbá verjük, a legvégén beleforgathatjuk a krémbé. Ettől habosabb lesz az állaga. A raguhoz hámozzuk meg a körtéket, és vágjuk kisebb kockákra. Citromlével locsoljuk meg őket. A cukrot a vajjal együtt karamellizáljuk, majd adjuk hozzá a tejszínt. Amikor selymes állagú lesz, hozzáadjuk a körtéket, az aprított kakukkfűvet, és sózzuk. Pár percig együtt karamellizáljuk az egészet. Legvégül belekeverjük a narancs levét, és reszelt héját is. A mézeskalácsot durvára aprítsuk le. Főzzünk le egy csésze presszókávét.

Rétegezés: Alulra kerüljön a morzsa, amit a kávéval kicsit meglocsolunk. Erre kerül a mascarpone, és végül a körte a szósszal együtt. Ha nagyobb pohárba mérjük, akkor a rétegezést ismétéljük meg. A tetejére reszelt narancshéjat, rozmaring bóbítát vagy morzsát tegyünk.



Négy évvel ezelőtt még az újdonsült anyaság fordított az egészséges táplálkozás irányába. Szülőként különösen érzékenyen érint, ha arról hallok, hogy gyerekek nélkülöznek, éheznek. Feladatomnak érzem, hogy a rendelkezésemre álló eszközökkel segítsem a rászorulókat, és első sorban a gyerekeket, akik még nem befolyásolhatják saját életüket. A KÉS-t azért kel tettem életre, mert hiszem, hogy összefogva hatványozottan tudunk segíteni. www.ritakonyhaja.hu – <http://fozotanfolyam.com>

♥ MÉZESKALÁCSOS „TRÜFFEL”



Hozzávalók:

100 g fehér csokoládé, 50-50 g ét- és tejszokoládé, 70 ml tejszín, 50 g mézeskalács morzsa, 1 csapott mk mézeskalács fűszerkeverék, 1 narancs reszelt héja

Továbbá: 150-150 g fehér csokoládé és tejszokoládé, finomra darált mézeskalács morzsa

A tejszín forraljuk fel, majd olvassuk fel benne az apróra tört csokoládékat. Ízesítsük egy mokkáskanál mézeskalács fűszerkeverékkel, a narancs lereszelt héjával. Végül keverjük bele a finomra őrölt mézeskalács morzsát is. Tegyük hűtőbe pár órára. Amikor szépen összeállt, formázzunk vizes kézzel diónyi golyókat belőlük. Közben gőz felett olvassuk fel külön-külön a csokoládékat. A golyókba szúrjunk fogpiszkálókat, és mártsuk azokat bele a kétféle csokoládéba. Így kapunk szép fehér, és barna golyókat is. A nyársakat tűzzük dobozba, vagy hungarocell lapra, hagyjuk, hogy lecsepegjen a trüffelekről a felesleges csokoládé. Vegyünk a tenyerünkbe finom mézeskalács port, és fújjuk a bonbonokra. Tegyük így a hűtőbe, és ha megszilárdult a csokoládé bevonat, szervirozhatjuk.

TIPP: A klasszikus trüffelbe nem teszünk semmilyen morzsát, de ahhoz hasonló a leginkább ez a desszert. A morzsának köszönhetően viszont a csokoládé könnyen formázható, akár szeletelhető, csomagolható is.

♥ KARÁCSONYI CRÈME BRULÉ

Hozzávalók 4 adaghoz:

250 ml tejszín, 100 ml teljes tej, 1 db 3 cm-es fahéjrúd, egy csillagánizs, 2 mk vanília esszencia, 30 ml méz, 1 narancs reszelt héja és leve, 5 tojás sárgája, 3 ek finomra őrölt mézeskalács morzsa, cukor

A tejet és a tejszín forraljuk fel a fűszerekkel, a mézzel és a narancshéjjal. Majd húzzuk le a tűzről, és hagyjuk kihűlni. A narancs kifacsart levét már a kihűlt folyadékba keverjük bele. Vegyük ki az egész fűszereket a gőzölés előtt. A sütőt melegítsük 100 fokra. A tojások sárgáját keverjük ki, majd egy kézi habverővel dolgozzuk a fűszeres tejszínbe, a nagyon finomra darált mézeskalács porral együtt. Töltsük a folyadékot 4 normál méretű felfújt formába, vagy 8 kisebb méretűbe. Egy tepsit töltsünk meg kb. 3 cm magasan forró vízzel, ebbe helyezzük a fatálat. 100 fokos sütőben 45 percig süssük-gőzöljük a krémeket. A kicsi formáknak 30 perc gőzölés elég. Végül hűtsük langyosra, és hűtőben legalább 2 órát pihentessük. Tálaláskor szórjuk meg a tetejüket vékonyan cukorral, amit szakács faklyával karamellizáljunk a krém tetejére. Tálaláskor kevés cukorral grillezett ananással, és mézeskaláccsal díszíthetjük.



♥ KACSAMÁJ VERRINE LEVENDULÁS HAGYMALEKVÁRRAL

Hozzávalók 6 főre:

150-200 g mézeskalácstészta, 30 dkg hízott kacsamáj, só, tört színes bors, 4 közepes fej hagyma, 1 ek olívaolaj, 250 ml víz, só, 1 ek méz, 1 ek nádcukor, 4-5 ek almaecet, 1 csapott mk kukoricakeményítő, 1 ág friss rozmaring, 1 mk szárított levendula virág

A mézeskalács tésztát nyújtjuk 4 mm vastagságúra, és 170 fokos sütőben 7-8 perc alatt süssük készre. Ha langyosra hűlt, vágjuk kisebb kockákra. A hagymákat tisztítsuk meg, szeleteljük nagyon vékonyra, majd az olívaolajon kezdjük el dinsztelni. Amikor már üveges, öntsük fel a vízzel, sózzuk, és fedő alatt pároljuk puhára. Ha időközben elpárologna a folyadék, de a hagyma még nem puha, pótoljuk pici vízzel. Amikormár a hagyma, adjuk hozzá a cukrot, és a mézet. Hagyjuk kicsit karamellizálódni, végül adjuk hozzá az ecetet is. A keményítőt keverjük ki 2 teáskanál vízzel, és sűrítjük be vele a hagymát. A rozmaringot, és a levendulát vágjuk egészen apróra, és csak akkor adjuk a raguhoz, amikor már elkészült, és nem túl forró. A kacsamájat sózzuk, borsozzuk, és egészen kevés vajon süssük ki mindkét oldalán 1-2 percig.

Tálalás: Ez az előétel pohárban mutat a legszebben. A mézeskalács tészta kerüljön alulra. Erre tegyünk a hagymalekvárból, amit a felkockázott, kisült kacsamájjal koronázunk meg.





Kaldeneker György szakács

♥ BIRSALMÁS MÉZES KOSÁRKÁK PEZSGŐHABBAL

Azon szerencsés emberek közé tartozom, akiknek a szakmájuk egyben a hobijuk is. Receptjeimet egy ideje saját internetes oldalamon is megjelentetem, amikkel elsősorban a főzés szerelmeseinek, háziasszonyoknak szeretnék tippeket adni. Szívesen csatlakozom segítő szándékú kezdeményezésekhez, így Hadarik Ritának, a KÉS szervezőjének a felkérésére is azonnal igent mondtam.
www.kaldeneker.hu



janak rendszeren. Tegyük előmelegített sütőbe, és 150 fokon süssük 20-25 percen keresztül. A pezsgőhabhoz üssük a tojások sárgáját egy fém keverőtálba, majd szórjuk bele a cukrot, és öntsük bele a pezsgót. Tegyük vízgőz fölé, és folyamatosan verve készítsünk belőle sűrű, habos krémet. Tálaláskor öntsünk a kosárcákra a pezsgőhabból.

Hozzávalók:

400 g mézeskalács tészta, 3 db birsalma, 1 evőkanál vaj, 3-4 evőkanál cukor, 1 csipetnyi őrölt fahéj, 1 vanília rúd, muffin sütő

Hozzávaló a pezsgőhabhoz:

1 pohár rozé pezsgő, 5 db tojássárgája, fél pohár cukor

A birsalmákat hámozzuk meg, majd a húsát szeleteljük fel vékonyra. Egy serpenyőben hevítsük fel a vajat, tegyük bele a birsalmákat, a kettévágott vanília rudat, és szórjuk meg a cukorral, és egy csipet fahéjjal. Folyamatos kevergetés mellett addig pároljuk, amíg a lekvárszerű állagú nem lesz a gyümölcs. Hűtsük ki. A tésztát liszten bővel meghintett felületen nyújtjuk 3 mm vastagságúra. Szúrjunk ki nagy pogácsaszaggatóval belőle köröket, és ezzel béleljük ki a muffin formákat. Töltsük meg a párolt birsalmával, a tésztailestéseket a kezünkkel nyomkodjuk össze, hogy összezáród-

♥ MÉZES, MÁKOS KOCKA



Hozzávalók:

7 dl tej, 24 dkg cukor, 2 db fahéjrúd, 40 dkg darált mák, csipetnyi só, 10 dkg búzadara, 1 db citrom héja, 4 evőkanál rum, fél marék mazsola, 400 g mézeskalács tészta

A tészta 2/3 részét nyújtjuk ki, és borítsunk be vele egy 20x14 cm méretű, kivajazott tepsit. A töltelékhez forraljunk fel 4 dl tejet 20 dkg cukorral, és a fahéjjal, majd adjuk hozzá a darált mákot, és a mazsolát is. Hagyjuk 10 percet állni. Egy másik lábosban a 3 dl tejet forraljunk fel egy csipet sóval, a maradék cukorral, és főzzük bele a búzadarat. A mák krémbe keverjük bele a darát, a rumot, és a reszelt citromhéjat. Ha 1-2 evőkanál baracklekvárt is adunk hozzá, még szaftosabb lesz. Keverjük el alaposan, majd kanállal egyengessük el a tésztán simára. A maradék tésztát reszeljük rá a töltelékre.

TIPP: A mézes tésztát könnyebb reszelni, ha felhasználás előtt 10 percre betesszük a fagyasztozóba. 150 fokon, előmelegített sütőben 40-45 perc alatt süssük készre. Ha kihűlt, vágjuk kisebb kockákra.



Körösy Gabriella értékesítési menedzser, hobbiszakács

♥ NARANCOS MÉZES TORTA



Hozzávalók:

400 g mézes tészta, 5 db narancs, 250 ml frissen facsart narancslé, 1 citrom leve, 120g cukor, 1 db tojás, 30-40g étkezési keményítő, 100 ml víz, 20 g puha vaj, 250 g mascarpone, 100 ml tejszín, 1-2 kk vanília esszencia, csipetnyi só, 26 cm átmérőjű kapcsos tortaforma

Reszeliük le az egyik narancs héját, a többit hámozzuk meg úgy, hogy a gyümölcs fehér részait is levágjuk. A narancsokat vágjuk karikákra, a felesleges nedvességet papírtörőn csepegtessük le. A mézes tésztát nyújtjuk ki 1 cm vastag lapra, majd vágunk ki belőle egy akkora átmérőjű korongot, mint a tortaforma. Egy 26 cm-es tortaformát béleljünk ki sütőpapírral, helyezzük el benne a mézes lapot és 180 fokra előmelegített sütőben, 12-14 perc alatt süssük készre.

A narancskrémhez a narancslevet, a citromlevet, a lereszelt narancshéjat tegyük fel

forni a cukorral egy gyorsforralóban. Öntsük fel vízzel, adjuk hozzá a felvert tojást, a keményítőt, majd folytonos keverés mellett főzzük fel krémre a puha vaj.

A narancskrém a formában lévő, megsült tésztára öntjük, és hagyjuk kihűlni. A mascarponet a maradék cukorral, és a vanília esszenciával elkeverjük, a tejszínt pedig egy csipet sóval habbá verjük. A tejszínt óvatosan a mascarponéba keverjük, majd az egészet a narancsos rétegre halmozzuk. A tortát a narancsflékekkel, vagy narancskarikákkal díszítjük. Fogyasztás előtt érdemes hűtőben pihentetni.

♥ FÜGÉS-ALMÁS PUSZEDLI

Hozzávalók:

600 g mézes tészta, 100 g aszalt füge, 150 g alma, 2 ek méz, 1 citrom

A meghámozott, és gerezdekre vágott almát locsoljuk meg citromlével. A fügéket vágjuk kisebb darabokra, és az almákkal együtt pépesítjük le egy turmixgéppben.

Melegítsük elő a sütőt 180 fokra, egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral. A mézes tésztát nyújtunk ki 3-4 mm vastagságúra, és szaggassunk ki belőle páros számú, tetszőleges nagyságú köröket. A korongok felének a közepére halmozzunk a gyümölcsös tölteléből. A korongok szélét kenjük át felvert tojással, majd helyezzünk rájuk egy-egy korongot. A széleket tapasszuk össze alaposan, hogy szét ne nyíljanak. 10-12 perc alatt süssük őket készre. A kisült kekszket cukormázzal díszíthetjük.

TIPP: A tölteléket kicsi darabokra vágva is betölthetjük a puszedlikbe.





Márk Szonja cukrász

Néhány éve eldöntöttem, hogy az eredeti szakmámat hátrahagyva, cukrászként folytatom az életemet. Azóta megszállottan ezzel foglalkozom, imádok macaront készíteni, csodálom a francia cukrászatot, de az amerikai cupcake-ek, és cookie-k világa is vonz. Mivel nekem is vannak gyermekeim, örömmel fogadtam el a meghívást a mézeskalács sütésre.

www.edesem.blogspot.com



♥ GYÖMBÉRES MÉZESKALÁCS SAJTORTA

Hozzávalók a torta alaphoz:

600 g mézeskalács tészta, 50 g vaj, csipet só, 4-5 cm magas fiú és lány kiszúró (mézesbaba)

Hozzávalók a sajtkrémes réteghez:

egy 20 cm-es gyömbérdarab, 450 g natúr krémsajt, 200 g cukor, 3 tojás, 4 tk kukoricakeményítő, 1 és ½ tk vanília kivonat, csipet só, 730 g tejföl, 1 kk őrölt kardamom, 1-2 tk gyömbérelkvár
+ 23 cm átmérőjű tortaforma

MÉZES MIKULÁS • A nagy mézeskalácsos receptkönyv

A sütit melegítsük elő 175 fokra. A mézes tésztát nyújtjuk 3 mm vastagságúra, majd a fiú, és a lány kiszúróból is formázunk 10-10 alakot. Tegyük a figurákat sütőpapírral bélelt tepsire, és 5-6 perc alatt süssük őket világosra.

A maradék tésztát gyúrjuk össze, nyújtjuk ki ismét, majd vágjuk négyszögekre. Miután ezeket is kisütöttük az előbbihez hasonló módon, hűtsük ki, és 150 grammnyi mennyiséget aprítsunk le finomra.

A vajat olvassuk meg, és egy csipet sóval együtt keverjük a morzsához. A tortaforma alját béleljük ki sütőpapírral, oldalát vajazzuk ki. A vajas morzsát nyomkodjuk bele, majd tegyük a hűtőbe, amíg elkészítjük a töltelékét. Ehhez hámozzuk meg a gyömbért, és reszeljük egy tálkába. Ebből a pépből préseljünk ki 3 evőkanálnyi gyömbérlévet, mert a továbbiakban csak erre lesz szükség. Egy elektromos habverővel keverjük össze a krém hozzávalóit a gyömbér levéllel együtt. Öntsük rá a morzsa alapra, majd egy fóliával bugyoláljuk be az egész formát.

Az így lezárt formát helyezzük egy mély tepsibe, és az aljába öntsünk annyi forró vizet, hogy 2-3 cm magasra felérjen. 175 fokos sütőben 60 percig süssük. Ha készen van, félig nyitott, de már lezárt sütőben hagyjuk kihűlni. Ezt követően hagyjuk pihenni egy órát szobahőmérsékleten, majd tegyük egy éjszákára hűtőbe is. Ezt követően vegyük ki a formából.

Tálalás előtt gyömbérelkvárral ragasztgassuk a torta köré a fiú és a lány formájú kekszket felváltva.

www.ritakonyhaja.hu



Somogyi Zoltán, MAX konyhája

A gasztronómia megszállottja vagyok. Imádok sütni, főzni, receptjeimet a Max konyhája oldalon évek óta megosztom az Internetezőkkel. Fontosnak tartom, hogy a konyhámba egyre inkább elterjedjen a tartósítószermentes főzés fontossága. Egy percig sem volt kérdés számomra, hogy részt vegyek az éhező gyermekek megsegítésére szervezett programban.
<http://maxkonyhaja.blogspot.com>



♥ ASZALT GYÜMÖLCSÖKKEL TÖLTÖTT PUSZEDLI

Hozzávalók a töltelékhez:

600 g mézeskalács tészta, 300 g aszalt gyümölcs (tetszés szerint sárgabarack, eper, ribizli, szilva, mazsola), 60 g kandírozott narancs és citrom héj, 1 tasak filteres fekete tea, 200 ml féledes vörösbort, 1-1,5 ek kukoricakeményítő, 1 ek méz, őrölt fahéj, szegfűszeg, gyömbér, reszelt citromhéj, csipet (zöldcitromos) só

Az aszalt gyümölcsöket vágjuk akkora kockákra, amekkorák a kandírozott citrus héjak. Forraljunk fel 3 dl vizet, áztassuk ki benne a tea filtert legalább 15 percig. Ehhez adjuk

hozzá a bort, az őrölt fűszereket, a mézet, a citromhéjat, és a sót. Forraljuk össze, majd kis lángon főzzük. Keverjük bele a gyümölcsöket, és hagyjuk újra felforrni.

Takarékon főzzük addig, amíg az aszalt szemek a folyadék nagy részét fel nem szívják. Ekkor adjuk hozzá a kevés vízben feloldott keményítőt, és sűrítjük be. Vegyük le a tűzről, és hagyjuk az edényben lassan kihűlni. Formázzuk hengerré a pépet, csavarjuk fóliába, és tegyük töltés előtt 30-60 percre a fagyaszóba. Majd ezekből vágunk 3-4 mm vastag gyümölcs korongokat. A mézeskalács tésztát nyújtjuk 3-4 mm vastagságra, majd szűrjük ki belőle 6 cm átmérőjű korongokat. A leeső darabokat gyúrjuk össze, ismét nyújtjuk, szaggassuk. Ezt addig ismételhetjük, amíg van tésztánk. A korongok felére tegyünk a gyümölcsből egy-egy szeletet. A tésztalapok szélét vízzel kenjük át, és tapasszunk rájuk üres korongokat. Egy villával jól összezárhatjuk a széleket. 160 fokban 8-10 perc alatt süssük készre a puszediket. Amikor kihűltek glazúrral díszíthetjük, csinosíthatjuk.

TIPP: A töltelék ajánlatos egy nappal korábban elkészíteni.



♥ MÉZESKALÁCS ALMA, TÁNYÉRDESSZERT



Hozzávalók 4 almához:

4 szem savanykás alma (piros és zöld vegyesen), 300 g mézeskalács tészta, 100 g vaj, 2-3 ek méz, csokoládészósz

A mézeskalács tésztát nyújtjuk 3 mm vastagságúra, majd szaggassunk ki belőle 4-4 5, 6, és 7 cm átmérőjű korongokat, amiket 180 fokos sütőben 5-6 perc alatt süssünk ki. Az almákat mossuk meg, szűrjük ki a magházukat, és vágjuk őket egyforma vastagságú szeletekre.

A vajat olvasszuk fel a mézzel, várjuk meg, amíg elkezd karamellizálódni. Majd tegyük bele az almákat, és kicsit grillezzük meg őket. Akkor jó, ha az almaszeletek aranybarnás színt kapnak.

Az almákat forrón töltjük be a mézeskalács korongokba, hogy a vajas édes szószt beszívhassa a tészta, és szépen bepuhuljon. A töltést az alsó almaszelettel kezdjük. Erre került az 5 cm átmérőjű korong. És így folytatjuk a rétegezést, felülre egy alma szelet kerül.

Tálaláskor meleg csokoládé szósszal csurgassuk körbe a tányért, az alma közepére tegyünk egy csokoládé forgácsot.

TIPP: A mézkaramellbe tehetünk 1 ágacska rozmaringot is, így különleges aromát kap a desszert.

Csokoládé szósz:

150 g porcukrot keverjünk ki 50 g holland kakaóporral, ½ ek keményítővel, és 25 g reszelt étcsokoládéval. Keverjünk bele apránként 150 ml vizet, és kaparjunk bele fél rúd vanília belsejét. 30 perc pihentetés után főzzük 10 percig folyamatos kevergetés mellett. Vízfürdőbe állítva, még mindig kevergetve hűtsük ki. Az így kapott szósz üvegbe zárva, hetekig eltartható hűtőben.





Steff Szilka grafikus

♥ MARLENKA



Hozzávalók:

800 g mézeskalács tészta, 500 ml sűrített tej (cukrozott), 350 g vaj, 80 g dió (darált), 3 cl konyak

A mézeskalács tésztát osszuk 6 egyenlő részre, és nyújtsuk őket 3 mm vastagságú, egyforma téglalapokra. Sütőpapírral bélelt felületen, 180 fokban sütőben süssük 8-9 percig őket. Hagyjuk kihűlni. A töltelékhez egy dulce de leche nevű krémet készítünk, amihez cukrozott sűrített tejjel lesz szükségünk. A sűrített tejet öntsük egy jól záró üvegbe, és tegyük vízfürdőbe. A víz az üveg teteje alá érjen, így főzzük 3 órán keresztül. A vajat keverjük habosra, majd a szobahőmérsékletű dulce de lechet keverjük bele. Adjuk hozzá a diót, a konyakot, és dolgozzuk össze. A rétegezést mézes lappal kezdjük, és krémmel fejezzük be. Végül szórjuk meg dióval, és fedjük le fóliával. Ez a sütemény akkor a legfinomabb, ha 1-2 napot állni hagyjuk a hűtőben.

TIPP: Ha kör alakú tányérdesszertet készítünk belőle, akkor vagy előre kiszúrt korongokat süssünk ki, vagy a már kisült tésztából szaggassuk ki a lapokat.

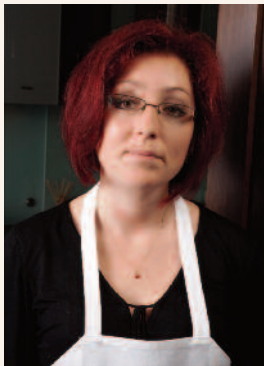
♥ CSOKOLÁDÉS MÉZESKALÁCS TORTA

Hozzávalók egy 20 cm átmérőjű formához:

500 g mézeskalács tészta, 200 ml tej, 120 g cukor, 6 ek kakaópor, 1 tojás sárgája, 2 ek liszt, 400 g vaj, 100 g étcsokoládé

Forraljuk fel a tejet. A cukor felét keverjük össze 2 ek kakaóporral, és a liszttel. Keverjük ki egy kevés nem forró tejjel csomómentesre, végül adjuk hozzá a maradék tejet, és főzzük fel sűrű pudinggá. A még meleg krémhez adjuk hozzá a csokoládé reszelék felét, és egy tojássárgáját is. Fontos, hogy a tojás a meleg krémbe kerüljön, hogy hőkezeljük. Ha nem lennének elég gyorsak, és kicsapódna tojás, akkor egy botmixerrel egyenmésíthetjük még a krémet. A tojás akár el is hagyható a receptből. A puha vajat keverjük habosra a maradék cukorral. Adjuk hozzá a maradék 4 ek kakaóport, és keverjük csomómentesre. Legvégül a két krémet keverjük egymáshoz. Ezzel a krémmel töltjük be a tésztalapokat. A torta tetejét csokoládé reszelékkel, vagy csokoládé forgáccsal díszíthetjük.





Gyerekkorom óta hobbim a sütés-főzés. Két éve írom Házias konyha című blogomat. Megtisztelő volt a felkérés, hogy ezúttal az általam készített ételek, sütemények nemes célt szolgáljanak, amennyiben lehetőség nyílik rá, örömmel teszek eleget a jövőben is hasonló felkéréseknek.
www.thechefviki.blogspot.com

Szabó Viktória - Chef Viki



♥ SÜLT BIRSALMA KRÉMLEVES MÉZESKALÁCS KRUTONNAL

Hozzávalók:

4-5 db kisebb birsalma, 1 marék szegfűszeg, 500 ml tej, 100 ml tejszín, 200 ml víz, 2 ek méz, 50 g cukor, fél narancs reszelt héja, őrölt fahéj és gyömbér, 3 ek mézeskalács morzsa, mézes tészta

A birsalmákat megmossuk. Körbe megtűzdeljük szegfűszeggel, és 200 fokos sütőben puhára sütjük. 1 ek vajon karamellizáljuk a cukrot, majd adjuk hozzá a sült almákat. Öntsük fel annyi vízzel, amennyi ellepi, és forraljuk fel. Pépesítsük botmixerrel, adjuk hozzá a tejet, tejszínt, a morzsát, és a fűszereket. A végén még egyszer mixeljük át habosra. A mézes tésztából vágjuk keskeny rudakat, és 170 fokos sütőben süssük őket ki. Tálaláskor szórjunk kevés morzsát a levesre, csorgassunk rá mézet, és keresztbe fektessük a tányér szélére a krutonokat.

♥ NARANCSOS RICOTTA KRÉM KÁVÉS MORZSAÁGYON

Hozzávalók:

mézeskalács morzsa, 50 ml főzött kávé, 250 g ricotta, ízlés szerint 50-80 g cukor, 1 narancs héja és leve, étcsokoládé durvára vágva, csokoládéöntet

Mézeskalács morzsát összegyúrunk annyi kávéval, hogy formázható masszát kapjunk, majd kicsi tortakarikába nyomkodjuk. A ricottát habosra keverjük kevés cukorral vagy mézzel, ízesítjük a narancs reszelt héjával és kifacsart levével. A kávé talapzatra simítjuk. Tegyük pár órára mélyhűtőbe. Mézeskalács morzsát keverjük össze annyi csokoládéöntettel, hogy a morzsás állaga megmaradjon még, de dúsán csokoládés legyen. Az alaposan átfagyott ricottás desszertet nyomjuk ki a formából egy tányérra, tetejére és köré halmozzuk a csokoládés morzsát. Csokoládé rudacskákkal és narancshéjcsíkokkal díszítjük.





A Tante Fanny friss tésztákkal Magyarországon egy új szegmenst nyitott a hűtött kényelmi termékek bevezetésével. Cégünk fontosnak tartja, hogy megfontolt, tudatos életet éljünk. Feladatunknak tekintjük a segítségnyújtást azoknak, akik arra rászorulnak. Bízunk abban, hogy a KÉS jótékonyági akció megmozdítja az embereket, és azoknak a családoknak is meghitt, ünnepi lesz a karácsonya, akiknek ez saját erőből sajnos nem adatna meg.

www.tantefanny.hu

Tante Fanny receptje



♥ MÉZESKALÁCSOS LINZER CSIGA

Hozzávalók:

250 g TF mézeskalács tészta, 250 g teljes kiőrlésű TF linzertészta, 2 ek narancslekvár

A tésztákat nyújtjuk ki külön-külön 4 mm vastag téglalapokká. Érdemes vékonyan lisztezett sütőpapírokon nyújtani, mert így biztosan egymásra tudjuk helyezni a lapokat.

A lekvárt melegítjük forróra, majd kenjük át vele a mézeskalács lapot. A linzertésztát helyezük rá a lekváros tésztára, majd egy kicsit nyújtjuk őket együtt. De csak éppen annyira, hogy jól összetapadjanak. Kenjük át vékonyan a lekvárral a linzert is, és végül tekerjük fel szorosan egy rúddá az egész tésztát. Csomagoljuk be fóliába, és tegyük 1-2 órára a hűtőbe. Miután kissé megdermed a tészta, már könnyebben szeletelhető. Vágjunk a rúdból 5 mm vastagságú korongokat, és tegyük őket sütőpapírral bélelt sütőlapra. 180 fokban 8-9 perc alatt süssük készre a kekszeket.

TIPP: Az előre előkészített tészta, szorosan feltekerve le is fagyasztható.





Uzelmann Annamária, cégvezető

A „Hammbeaplak” weboldala a Pataki Kerámián keresztül, hátrányos helyzetű térségben (Borsodban) tevékenykedik és több nehézhelyzetű embert foglalkoztat. Elsődleges feladatunknak tartjuk a munkahelyek megtartását, és lehetőségeinkhez képest mindig szívesen segítünk. A gyermek szegénység felszámolása a felnőttek első kötelezettsége. A Kicsi vagyok, Éhes vagyok, Segítsetek akció egy picike jótett részünkről is.

www.hammbeaplak.hu



♥ VARIÁCIÓK MÉZESKALÁCSOS HIDEGTÁLRA

Hozzávalók:

100-100 g mézeskalács tészta receptenként

A mézeskalács tésztát nyújtjuk ki 3-4 mm vastagságúra, majd szűrjünk ki belőle köröket. 150-160 fokos sütőben 8 perc alatt süssük őket készre.

Kacsamáj pástétomos falatok

Hozzávaló 6 darabhoz: 50 g mascarpone, 120 g kacsamáj pástétom, 100 g birsalma püré, 30 ml tejszínhab, só, bors, fűszergomba

A birsalmakrémet keverjük össze a mascarponeval, sózzuk, borsozzuk, majd forgassuk bele a felvert tejszínt is. A krémet érdemes jól behűteni. Kenjük a mézeskalácsra a birs-

almás sajtot, majd helyezzük rájuk a kerekre kiszúrt kacsamáj pástétomos korongokat. Fűszergombával díszítjük.

Lazacos kanapé

Hozzávalók 6 darabhoz: 100 ml tejszín, 100 ml mascarpone, 8-10 mentalevél, só, füstölt lazac, hagymacsíra

Az előzőek szerint készítjük el a mézes korongokat. Aprítsuk fel a mentaleveleket, és egy kis sóval keverjük össze a mascarponeval. Végül dolgozzuk bele a felvert tejszínt is. A mézeskalács alapra tesszük a mentakrémet, erre helyezzük a lazacot, amit egy mentalevéllel és a hagymacsírával díszítünk.

Kecskesajt Serrano sonkás falatok

Hozzávalók 6 darabhoz: 100 g friss kecskesajt, 100 ml tejszín, Serrano sonka

A lágy kecskesajtot keverjük krémesre a tejszínnel. Ízlés szerint sózhatjuk. Tegyük a krémet a korongokra, majd a falatokat feltekert sonkákkal fedjük be.

Céklás falatkák

Hozzávalók: 200 g cékla, 50 ml majonéz, 50 ml tejszín, 10 db dió

A megtisztított céklát főzzük egészen puhára. Ha kihűlt, reszeljük le. 4 db diót vágjunk kisebb darabokra, és a tejszínnel, a majonézzel együtt keverjük el a céklával.

A zöldségpástétomot halmozzuk a korongokra, amiket felezett dióval díszíthetünk.



♥ TOKAJI ASZÚS MÉZESKALÁCS- LEVES

Hozzávalók:

400 gr Tante Fanny mézeskalács ki-
sütve, 1 liter forró víz, 2 dl tejszín, 3 dl
tokaji aszú, méz és mézeskalács fű-
szerkeverék ízlés szerint

A mézeskalács tésztát nyújtjuk ki 4
mm vastagságúra, vágjuk kisebb dara-
bokra (kockákra például), és süssük
ki. Amikor kiszültek, még langyosan
áztassuk be a forró vízbe, majd pépe-
sítsük botmixerrel, vagy bármely más
nagyteljesítményű robotgéppel. Egy
lág, krémes állagú folyadékot kell
kapnunk. Ehhez adjuk a tejszínt, a
bort, a mézet, és a fűszereket. A levest
nem kell a továbbiakban főzni, lan-
gyosan azonnal tálaljuk.





Kiss Podmaniczky Krisztina – Kricky

Amióta anya lettem tudom csak igazán, hogy milyen mély érzelmek kötnek egy anyát a gyermekéhez. És ha nem lenne mit enniük? Még a kérdés gondolatától is összeszorul a gyomrom. Szabadidőmben tortadekorálással foglalkozom. Ha most csak egy morzsányit is tudok segíteni, akkor már megérte. <http://krickykonyhaja.blogspot.com>



♥ SZÍV ALAKÚ MÉZESKALÁCS DOBOZ

Hozzávalók:

mézeskalács tészta, glazúr, vonalzó, nagy alakú szív kiszúró

A tésztát nyújtjuk ki 3-6 mm vastagra. Szaggassunk ki két darab, nagyobb méretű szív alakú tésztát, ezek lesznek a doboz alja, és teteje. A tésztát gyúrjuk ismét össze, nyújtjuk ki, és formázzuk meg a doboz oldalát is. Ehhez legegyszerűbben helyezzük a vonalzót a tésztára, és alul is, felül is vágjuk el, hogy egy tésztacsíkot kapjunk. Ezt a csíkot vágjuk fel egyforma négyzetekre. A maradék tésztából kiszúrhatunk egészen kicsi, szív alakú kekszeket is. A tészta elemeket süssük ki. A nagyobbaknak 7-8 perc, a kisebbeknek 4-5 perc is elég. Amikor kihűltek a tészták, glazúrral rögzítsük egymáshoz a részeket.

♥ MÉZESKALÁCS MÉCSSES TARTÓ

Hozzávalók:

mézeskalács tészta, glazúr, kisméretű tányér, kör alakú kiszúró, teamécse

A tésztát nyújtjuk ki 4-5 mm vastagságúra. A mécses tartó elkészítéséhez először is válasszunk egy nem cakkos szélű süteményes tányért. Tegyük a tésztára, és vágjuk körbe. Egy mécses tartóhoz két darab ilyen korongra lesz szükség. Az egyik korongot szúrjuk ki közepén egy legalább 1-2 centiméterrel nagyobb átmérőjű kör alakú pogácsaszaggatóval, mint a mécses átmérője. Így egy gyűrű alakú tésztát kapunk. A gyűrűt tetszés szerint apró kiszúrókkal mintázhatjuk. 170 fokos előmelegített sütőben 10-12 percig süssük a mézeseket. Sütés után hűtsük ki a lapokat, és glazúrral rögzítsük a gyűrűt a teli korongra. Végül tetszés szerint festhetjük, írókázhatjuk.

TIPP: Érdemes már akkora méretű sütőpapíron dolgozni, ami a formázást követően egyszerűen átemelhető a sütőlapra, mert így nem deformálódik a tészta.





A magas szintű gasztronómia elkötelezett híveként azért hoztuk létre a Miele Főzőiskola oldalt, hogy egy olyan közösséget építsünk, ahol mindenki a gasztronómia szerelmese, ahol mindannyian rajongunk a finom ételekért és a jó társaságért. Tisztában vagyunk azonban azzal, hogy a mai világban, sajnos, rengeteg ember számára a gasztronómia nem más, mint küzdelem a mindennapi táplálékért. Felelősségünk tudatában mi is segíteni szeretnénk a jövő generáció rászoruló tagjait. Ezért támogatjuk a Hadarik Rita által életre hívott „Kicsi vagyok, Éhes vagyok, Segítetek” programot. www.mielefozoiskola.hu

Kis Sándor szakács, a Miele Főzőiskola séfje



♥ MIKULÁS RÉNSZARVAS SZÁNON

Hozzávalók:

400 g mézeskalács tészta, glazúr, ételfestékek, sablon

Vágjuk ki a sablonokat, külön a rénszarvasokat, és a mikulás szánt. Nyújtuk ki a mézeskalács tésztát kb. 4-5 mm vastagságúra. Helyezzük rá a sablonokat, és vágjuk körbe. Figyeljünk arra, hogy hideg helyen végezzük a formázást, hogy a tészta tartani tudja a formát. Érdekes már a sütőpapíron végezni a sablon kivágását, mert így sérülés nélkül áttehető a tészta a sütőfelületre. Vágjuk ki a maradék tésztából a szarvasok kantáriját, és pici vízzel tapasszuk a rajz szerint rájuk. Sütés előtt kenjük át vízzel a tésztát. Ha azt szeretnénk, hogy fényes legyen, akkor egy kevés vízzel felvert tojással húzzuk át a felületet. Süssük ki a tésztákat 170 fokok előmelegített sütőben 10-12 perc alatt. A kihűlt tésztát kedvünk szerint díszítsük fehér, piros, zöld, vagy akár más színre festett glazúrral.

A Rita Konyhája külön köszönetet mond a Miele Galériának, ahol az október 23-i sütést profi körülmények között bonyolíthattuk le!





Milner Angéla mézesbábos

Civilben egy általános iskola alapítványának az ügyintézője vagyok, emellett húsz éve foglalkozom mézesbábozással. Nevem alatt már két mézeskalácsos könyv is megjelent, létrehozója, és elnökhelyettese vagyok a Pest-Budai Kézműves, és Népművészeti Közhasznú Egyesületnek. A felkérést megtiszteltetésnek érzem, örülök, hogy azzal, amit szeretek, a magam módján segíthetek egy nemes célon.
<http://www.mezesbabos.atw.hu>



♥ CSEREPES VIRÁG MÉZESKALÁCSBÓL

Hozzávalók:

mézeskalács tészta, 4-5 cm átmérőjű, kicsi virágcserепek, sasliknyárs, glazúr, gélálagú ételfesték, sniccer

A fanyársból vágjunk olyan hosszú darabokat, mint a cserép magassága, és hagyjunk rá pluszban 10 centimétert. Ezek lesznek a virágszárak. A mézeskalács tésztát nyújtjuk ki 4 mm vastagságúra, és szűrünk ki tetszőleges mintájú, kisebb méretű virágokat (margaréta, tulipán, stb.), valamint egészen kisméretű szíveket is, amelyekből a leveleket készítjük majd el. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, és helyezzük rá a sasliknyársakat. A hegyes végükre helyezzük a virágfejeket, lejjebb pedig a szíveket. Kicsit rá is nyomhatjuk a formákat a pálcákra. Ez azért fontos, hogy a nyárs formája

MÉZES MIKULÁS • A nagy mézeskalácsos receptkönyv



beesüljön a tésztába. Sütés után avóltítsuk el a pálcákat a virágokról, és fessük meg őket zöld festékkel. Száradás után glazúrral tapasszuk a virágfejeket a szárára. A glazúrral írókázzuk meg a virágokat, és a leveleket is, és hagyjuk őket megszáradni. Süssünk továbbá akkora korongokat is a mézeskalácsból, amelyek a cserepek aljára, és szájára illeszkednek. Miután kihűltek a korongok, próbáljuk be őket a cserépbe, ha nem illeszkednek pontosan, akkor sniccerrel lehet alakítani rajtuk. A kisebb korongokat ragasszuk glazúrral a cserepek aljába. Ezt követően a nagyobb korongokat ugyan így illesszük a cserép szájához. Az elkenődött felesleget töröljük le. A virágszárat mérjük a cserép mellé, ha aránytalanok tűnik, ilyenkor még levághatunk az aljából. A végét hegyesítsük ki, majd nyomjuk a felső mézes korong közepébe úgy, hogy a hegyes vége beleálljon az alsó korongba, és egyenesen álljon. Végül a megszáradt levelek hátsó vajatába tegyünk pici glazúrt, és tapasszuk a virágszárak aljához. Hátral simítsuk el a díszítést, és szárítsuk ki.

TIPP: Tegyük a korongot a cserép aljára, és a szélei mentén nyomjunk glazúrt.



www.ritakonyhaja.hu

♥ ADVENTI KOSZORÚ

Hozzávalók:

800 g mézeskalács tészta, glazúr, ételfesték, 4 gyertya

A tésztát osszuk két részre. Mindegyiket nyújtjuk 5 mm vastagságúra, és tegyük őket egy-egy sütőpapírral bélelt tepsire. Tegyük egy akkora lapos tányérra a tésztára, amekkora kényelmesen befér a tepsibe, és egy pizza vágóval vágjuk körbe. Lesz tehát két nagyobb korongunk. Az egyik korong közepére helyezünk egy kisebb tányérra, és azt is vágjuk körbe. Így kapunk egy gyűrű alakú tésztát. Figyeljünk arra, hogy a gyűrű vastagsága 4-5 cm legyen legalább. A kistányérra tegyük a teli körre is, és a pereme mentén jelöltjük be pár helyen fogpiszkálóval. Erről tudjuk majd, hová kerüljön a gyűrű a ragasztáskor. A bejelölt körön belül kis csillag alakú kiszűrővel négy helyen szűrjük ki a tésztát egymástól egyenlő távolságban és középen is. Szűrjünk ki 16 db mahónia levelet, és a kezünkkel gyúrjunk 24 db körülbelül fél centiméter átmérőjű gömböcskét is. A leveleket az alábbi módon süssük ki: tegyük két-két mahónia levelet egymás mellé a tepsire úgy, hogy a végeik összeérjenek. A végükhöz illesszünk a képen látható módon 3-3 gömböcskét. Ezekből készítsünk 8 darabot. 170 fokban sütőben 7-8 perc alatt süssük ki őket.

A kihűlt leveleket zöld, a bogyókat piros színűre fessük meg. Írókázás előtt érdemes egy napig állni hagyni a darabokat. Így igazodni tud a tészta a levegő páratartalmához, és a díszítés kisebb eséllyel perog le róla. A megfestett leveleket írógéppel körbeírjuk. A kör lapra ragasszuk rá glazúrral a tészta gyűrűt. A belsejébe szűrte csillagokat glazúrral rajzoljuk körbe. Egymástól egyenlő távolságban felszúrjuk a tekert méhviasz gyertyákat. Minden gyertyához illesszünk két-két leveles elemet úgy, hogy a levél részek nézzenek a gyertya felé. Ha megvan a helyük, írógéppel ragasszuk a koszorúra őket.

A kihűlt leveleket zöld, a bogyókat piros színűre fessük meg. Írókázás előtt érdemes egy napig állni hagyni a darabokat. Így igazodni tud a tészta a levegő páratartalmához, és a díszítés kisebb eséllyel perog le róla.

A megfestett leveleket írógéppel körbeírjuk. A kör lapra ragasszuk rá glazúrral a tészta gyűrűt. A belsejébe szűrte csillagokat glazúrral rajzoljuk körbe. Egymástól egyenlő távolságban felszúrjuk a tekert méhviasz gyertyákat. Minden gyertyához illesszünk két-két leveles elemet úgy, hogy a levél részek nézzenek a gyertya felé. Ha megvan a helyük, írógéppel ragasszuk a koszorúra őket.





Végzettségem szerint társadalombiztosítási szervező vagyok. Mostanában mégis a legkedvesebb hobbim, a mézeskalácsok sütése és díszítése teszi ki a szabadidőm nagy részét, miközben a kreatív elképzeléseimnek szárnyakat ad. A mézesbábozás egy örökzöld, hagyományörző mesterség, amiről most az is kiderült, hogy mindig képes megújulni.

www.mivesmezes.hu

Tornyay Erna hobby mézesbábos



♥ MÉZESKALÁCS HÁZIKÓ

A ház egyes részeit kartonpapíron megszerkesztjük. Az így kapott sablonokkal 2-2 db-ot kell kivágni a kinyújtott mézes tésztán. Amiből csak 1 db kell az a kétféle méretű tetőgerenda, a bejáró-, és a verandafront oldalfal része, illetve a veranda teteje.

Hozzávalók:

4 kg mézeskalács tészta, 10 tojásfehérje, 2000 g porcukor, pillecukor fondan piros színre festve, 2 doboz nagy méretű smarties cukorka, 2 zacskó francia drazsé, ételfestékek, színes kemény cukorkák

Fronti-, és hátsó falak:	24 x 29 cm
Oldalfalak:	29 x 18 cm
Tető:	29 x 11 cm
Tetőgerenda:	29 x 3 cm
Kémény oldalfala:	2 x 3 cm
Kémény front oldali fala:	5 x 3 cm
Veranda front oldali fala:	11 x 11 cm

Veranda oldalfala:	3,5 x 11 cm
Veranda – tető:	11 x 4 cm
Ablak – nagyok:	4 x 5 cm
Ablak – kicsik:	4 x 3 cm
ALAPZAT:	kb. 45 x 60 cm

	szélesség x magasság
Bejárat oldalfala:	11 x 24 cm
Oldalfalak:	26 x 18 cm
Tető:	26 x 6 x 33 cm
	– <i>figyelembe véve a 40°-os dőlésszöveget!</i>
Tetőgerenda:	26 x 33 cm
¼ Fenyőfa:	8 x 29 cm

**AZ ALAPZAT KISÜTÉSÉHEZ
NAGYMÉRETŰ TEPSI KELL.**

Az ólomüveg hatású ablakok elkészítése

Szaggassuk ki a helyüket. A formát először kb. 5 percig sütjük, majd kivesszük a sütőből, végül összetört, töltetlen cukorabarokkal kitöltjük. Ügyeljünk arra, hogy a sarkokba is egyenletesen jusson a cukorból, majd 2-3 percig tegyük vissza a sütőbe, hogy jól beleolvadjon a formába.

A ház összeállítása

Az elemek összeállításakor először az egyik front részt, és az egyik oldalfalat illesztjük össze.

TIPP: A megtámasztásukhoz (kívül-belül) használhatunk magas falú poharakat, vagy dunsztos üvegeket, esetleg boros palackokat.

Ahhoz hogy a mézeskalács falai sütés után jól illeszkedjenek egymáshoz, egy hosszú pengéjű kés segítségével 2-3 mm vágjunk le a szélekből.

Glazúrral megkenjük az egyik élét, majd odaillesztjük a másik elemet, és kicsit várunk.

Ezután a hátsó oldalfalat ragasztjuk hozzá, végül a másik oldalfalat is.

Ellenőrizzük, hogy megtartják-e az oldalfalak a derékszöget, mert ebben a fázisban még lehet igazítani, száradás után már nem.

Helyezzük el a rejtett támaszfalakat a ház belsejében.

Tegyük fel egyik oldalról a tetőt, pár percig fogjuk a kezünkkel, nehogy lecsúszzon.

Száradás után ugyanígy járunk el a másik oldalival is.

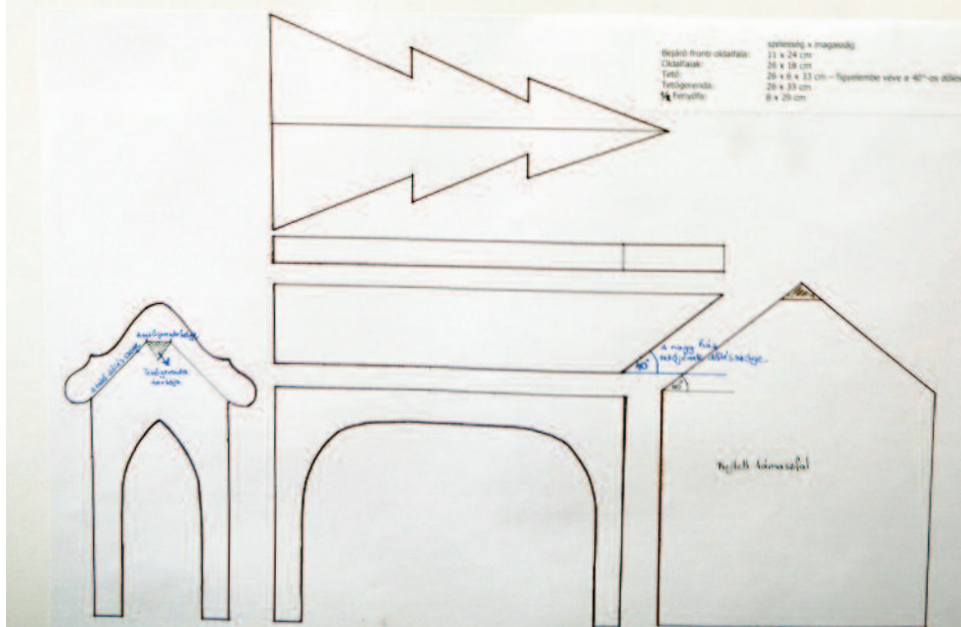
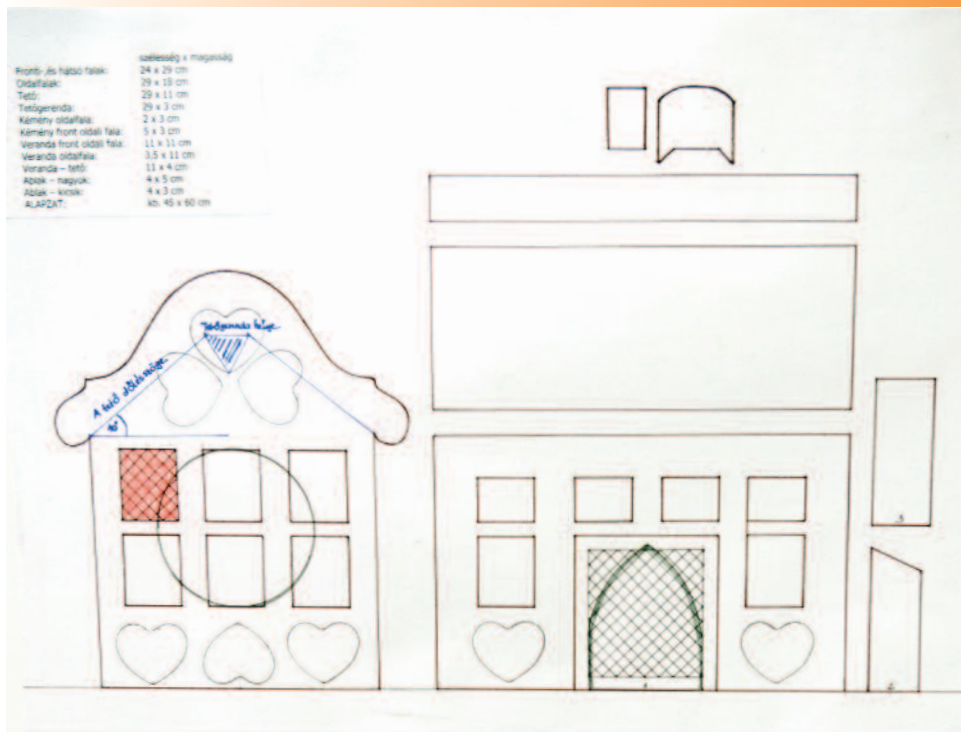
Végül a tetőgerenda, és a kémény következik.

Ezzel a ház nagyjából összeállt, már csak a bejárati elemeket kell elhelyezni.

Érdeemes a bejáró oldalfalaival kezdeni, ezután jöhet a fronti rész, utolsónak a tetők.

TIPP: Aki bátor és gyors karamellel is ragaszthat.

MÉZES MIKULÁS



A ház díszítése

- A tető cserepeit pillecukor fondanból (www.ritakonyhaja.hu/nassolda/bevonok-mazak/1892-pillecukor-fondant-recept.html) szaggassuk ki. A széleknél felezzük a szíveket, hogy párhuzamosan illeszkedjenek a tető szélével. A továbbiakban teljes nagyságban rakjuk le a cserepeket.
- Az oldalfalakat még az összeragasztás előtt díszítjük apró mézeskalács szívekkel, és cukorkákkal.
- Az ablakok rácsos keretét előre készítsük el glazúrból. Ezeket már csak akkor tegyük rá a házra, ha áll, mert nagyon törékenyek.
- A havas háztetőhöz készítsünk hígabb glazúrt, és azt csorgassuk a házra, tetőre. A tetőre szórjunk porcukrot is, ezzel imitálhatjuk a friss hóesést.
- Az ablakpárkányokra, és a boltívre rajzolhatunk zöld színű fenyőágat, boákat, amiket piros színű "szalagokkal", és cukor-gyönggyel díszíthetünk.





Gyerekként jobban érdekelt, hogy a csenő manókra fogjam, miért is tűnt el a palacsintába szánt édes, mazsolás ordás töltelék fele, és csak felnőtt fejjel lettem a konyha szerelmese. Emberként, és várandós édesanyaként is szívszorító gondolat, hogy ártatlan kis anygalkák nap, mint nap éhesen kerülnek ágyba. Ezért is volt megtisztelő a felkérés, és nemes a feladat, hogy részt vegyek a KÉS programban.

www.garffyka.blogspot.com

Németh-Rajhona Enikő

(Garffyka)



♥ KARÁCSONYFA

Hozzávalók:

6-800 g mézeskalács tészta, 10 darabos Wilton karácsonyfa kiszűrő forma (vagy 10 különböző méretű, de egyforma mintájú csillag kiszűrő), glazúr

A tésztát nyújtjuk ki 5 mm vastagságúra. Mindegyik csillagból 2-2 darabot szúrunk ki. A legkisebb csillagból 3 darabot. Kenjük át a tetejüket vízzel, vagy pici vízzel felvert tojássárgájával. 170 fokban 10-12 perc alatt süssük őket készre. Ha kihültek, kezdjük el felépíteni a fát. Ehhez glazúrra van szükség. Mindig 2-2 egyforma méretű csillag összeragasztásával kezdünk úgy, hogy az egyes csillagokat elforgatjuk egymáson. Ezzel tudjuk elérni, hogy sűrű, lombos hatása legyen a fenyőnek. A fenyőágakat glazúrral díszítjük, és a harmadik kis csillagot is ezzel ragaszuk a fa tetejére.

TIPP: A nagyobb csillagokat érdemes középen kicsi méretű formával kiszűrni, hogy az összeillesztéskor szép legyen a forma.

♥ SÜTEMÉNYES KOSÁR

Hozzávalók:

mézeskalács tészta, glazúr

A mézeskalács egy igazi, szívből jövő saját kézzel készített ajándék, aminek a tálalóját is elkészíthetjük a tésztából. Vegyünk egy kb. 300 grammos tésztadarabot, és nyújtjuk 3 mm vastag kör alakú formára. Egy öblös, mélyebb, tűzálló tálat kívülről vonjunk be sütőpapírral. A sütőpapírt simítsuk, hajtsuk a tál alá. Az így bevont tálra helyezük a vékonyra nyújtott tésztát. A tésztának nem kell a forma (tál) pereméig érnie, 3-4 mm-re vágjuk vissza a túllógó részeket. Kevés tejszínnel vagy vízzel elkevert tojás sárgával kenjük körbe, majd 170 fokban 15 percet süssük. A kész mézeskalács tálát 8-10 percig pihentetjük mielőtt a formát és a sütőpapírt óvatosan eltávolítjuk róla. Teljesen kihűlve tetszőlegesen írókázható, díszíthető. Tegyük bele mézes kekszeket, és csomagoljuk be celofánnal.



