



Karamellás-túrós-csokis keksztorta

A Karácsonyi süteménysütő verseny gyermekkategória győztes receptje
A zsűri a Budakeszi süteménye 2015 címet is ezen alkotásnak ítélte

Készítették: Havas Kamilla, Havas Misi,
Havas Berci, Havas Ferkó

Hozzávalók

Kekszes alap:
525 g darált keksz
225 g vaj
4,5 evőkanál kakaó
120 g porcukor
2,5 dl tej

Karamell:
230 g cukor
105 g vaj
1 dl habtejszín
100 g sós mogyoró

Első csokiréteg:
100g tejszoki
1 evőkanál olaj
1,5 evőkanál tej

Második csokiréteg:
100 g tejszoki
20 g vaj
0,8 – 1 dl habtejszín

Túrókrém:
300 g túró
1 dl tejfől
1,5 dl habtejszín
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag habfix
5 evőkanál porcukor

Elkészítés:

A tésztalap hozzávalóiból masszát készítek.
A tortaformát kivajazom, és kekszmorzssával megszóróm.

Belenyomkodom a kész kekszes alapot a tortaformába. Betelem a hűtőbe kb. 20 percre pihenni.

A karamellhez a cukrot karamellizálom. Amikor szép világosbarna, óvatosan és lassan beleöntöm a tejszínt és a vajat. Ha csomós, akkor tovább olvasztom a szirupot. Tűzről levéve beleöntöm a sós mogyorót.

Rásimítom a kekszes alapra. Ismét hűtőbe helyezem kb. negyed órára.

Csokiréteg összetevőit gőz felett felolvasztom, és ha langyos, ráöntöm a karamellás rétegre.

Túrót, tejfölt, porcukrot, vaníliás cukrot összekeverem. Óvatosan beleforgatom a felvert tejszínt. A kész masszát szépen elsimítom a tortán.

Elkészítem a 2. csokiréteget is. Ha langyos, ráöntöm a túrós rétegre.

Egy éjszakát pihentetem a hűtőben.

Másnap díszítem és várom vele a barátaimat.

Eddig minden kis vendégemnek nagyon ízlett.



Almás habcsók pite

A Karácsonyi süteménysütő verseny felnőtt kategória győztes receptje
Sütötte Kocsis-Gergely Andrienn

Hozzávalók

Tésztához:
200 g liszt
125 g vaj
1 tojás sárgája
50 g porcukor
kb. 50 ml hideg víz

Töltelékhez:

500 g alma
2 ek. cukor
2 ek. keményítő
2 ek. búzadar

Habcsókhoz:

3 tojás fehérje
100 g porcukor
1 ek. keményítő
1 ek. citromlé

Elkészítés:

A tésztához a lisztet és a porcukrot mérjük ki és adjuk hozzá az apró kockára vágott vajat, majd morzsoljuk össze a liszttel. Tegyük bele a tojássárgáját, illetve éppen csak annyi hideg vizet, amennyivel könnyen, gyorsan össze tudjuk állítani a tésztát. Fóliába csomagolva tegyük hűtőbe legalább fél órára. Az almát hámozzuk meg, és reszeljük le, majd keverjük össze a cukorral és a keményítővel (ízlés szerint fahéjat is tehetünk hozzá). A tésztát nyújtjuk ki, majd béleljük ki vele a piteformát. Tegyük bele egy kisebb darab sütőpapírt, majd bármilyen nehezéket, pl. babot és előmelegített, 180 °C-os sütőbe süssük elő a tésztát 20 perc alatt. Szórjuk meg búzadarával, majd terítsük el rajta az almát. A tojásfehérjét verjük habbá, majd a vége felé adjuk hozzá apránként a keményítőcsúcsot, illetve a citromlét. Akkor jó, ha szép csúcsos a habunk a habverő végén. Habzsákba töltve csúcsos formákat nyomunk egymás mellé a pite tetejére. Előmelegített 170 °C-os sütőbe 35-40 perc alatt készre sütjük. Ha nagyon barnulna a habcsók, vegyük lejjebb a hőmérsékletet.

Jó étvágyat kívánunk!



A KARÁCSONYI SÜTEMÉNYSÜTŐ VERSENY ZSŪRIJE

Elnök: Parcssetich Ernő, a Budai Gesztenyés Étterem konyhafőnöke.

Tagjai: Kiss Cintia cukrász asszony, a Budai Gesztenyés Étterem részéről, Andrész Edit, az Andrész Cukrászda ügyvezetője (sajnos betegség miatt most nem vehetett részt a zsűri munkájában), Gräfl László élelmiszertechnikai mérnök, a Gräfl Cukrászda cukrászmestere, Vica Mama Konyhája című blog társszerkesztője Vecsei Anett, valamint dr. Kovács Anikó, Budakeszi Város aljegyzője.