

Cukrász krémes

Hozzávalók:

60 dkg simaliszt
50 dkg margarin
2 tojássárgája
3 evőkanál tejföl
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
2 dl enyhén ecetes víz



Elkészítés:

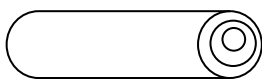
Kimérjük a hozzávalókat. A lisztből elveszünk 4 evőkanálnyit a margarinhoz adjuk, kikeverjük, majd legalább félóra hűtőbe rakjuk.

A liszthez hozzá adjuk a tojássárgáját, a tejfölt, majd az enyhén ecetes vizet, amiben feloldottuk a sót és a cukrot. Puha rétestésztát gyúrunk belőle. Alaposan kidolgozzuk. Ezt a tésztát is hűtőbe tesszük legalább félóra.

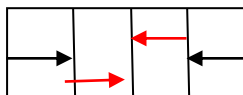
A pihenőidő letelte után a rétestésztánkat kinyújtjuk 1 cm vastagságúra. Erre a tésztalapra rákenjük, a lisztel elkevert margarint, és feltekerjük, mint a bejglit és 4 rétegűre hajtogatjuk.

Legalább 20 percet pihentetjük hideg helyen. A pihenés után újból kinyújtunk a tésztát, és 3 rétegűre hajtogatjuk. Újabb 20 perc pihentetés következik. Az idő eltelte után megmérjük a tésztát és 4 egyforma súlyú darabra vágjuk. Minden darab tésztát kinyújtunk, és 3 rétegűre hajtogatjuk. Ismét 20 perc pihentetés hideg helyen, majd 3 rétegű hajtogatás.

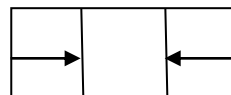
3 tészta darabot egyenként becsomagolunk egy sütőpapírba, belerakjuk egy jól záródó dobozba, és betesszük a mélyhűtőbe. Még 3 alkalommal süthetünk a tésztákból krémes, sós rudat, habrolót stb...! Amikor egy-egy darab tésztát kiveszünk a mélyhűtőből, a felengedés után kinyújtjuk és hajtogatjuk 3 rétegűre. 20 perc pihentetés után sütjük.



feltekerve



4 rétegű hajtogatás

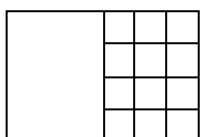


3 rétegű hajtogatás

Így járunk el készítéskor a nem lehűtött tészta darabbal is.

A sütőt előmelegítjük (légkeverésen 200 C°), a tepsit előkészítjük, 32x38 cm-es sütőpapírt levágunk, és ilyen nagyságúra kinyújtjuk a tésztánkat. Szép rózsaszínűre megsütjük.

Ha kihűlt a tészta két egyforma darabra vágjuk. Az egyik tésztára tesszük a krémet, erre a tejszínt, másik tészta darabot 12 részre vágjuk fel és a tejszín tetejére rakjuk.



(Krémm készítése a másik oldalon!)

Megjegyzés:

Nagyon finom!

Ez a kedvencünk.

A megmaradt tojássárgáját is felhasználom. Linzerszerű tésztát gyúrok, és a mélyhűtőbe rakom. Így semmi nem vész kárba, és gyorsan tudok készíteni linzer alapú sütitet.

Cukrász krémes töltelék

Hozzávalók:

5 db tojásfehérje
2 tasak vaníliás pudingpor
0,5 liter tej
2 tasak vaníliás cukor
12 dkg cukor
2 dl cukráshab (ezt a krém tetejére kell tenni)



Krém elkészítése:

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük 2 kanál cukorral és egy tasak vaníliás cukorral. A pudingporhoz hozzáöntünk 150 ml hideg tejet és 1 kanál cukrot, majd összekeverjük. A tej többi részét feltesszük forni a maradék cukorral és vaníliás cukorral. Ha felforrt, hozzáöntjük a pudingporos tejhez, és állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Ha kész kanalanként hozzáadjuk a felvert tojáshabot. Óvatosan keverjük, nehogy összetörjön a hab. Az egyben maradt tészta lapra halmozzuk a krémet, szépen elsimítjuk. Hideg helyen kihűtjük. Míg hűl a krém, felverjük a tejszínt vagy cukráshabot. (Ha tejszínt használunk, akkor abba 1 evőkanál cukrot teszünk és 1 tasak habfixálót is. A cukráshabhoz nem kell tenni, az édesített és a fixáló is benne van.) Mikor a krém hideg lett, rákenjük a habot, elegyengetjük és rárakjuk a felszeletelt tészta lapokat. Hűtőben pihentetjük legalább fél órát. Tálalás előtt felszeleteljük a felső lapok mentén, majd megszórjuk porcukorral.

Linzer tészta:

Hozzávalók:

65 dkg liszt
30 dkg margarin
1 evőkanál fagyos disznózsír
5 db tojássárgája
15 dkg cukor
1 vaníliás cukor
1 csomag sütőpor



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd elmorzsoljuk a zsiradékokkal. Hozzáadjuk a tojássárgájakat, cukrokat, és ruganyos tésztát gyúrunk. Megmérjük a tésztát. Három egyforma súlyú tészta darabra osztjuk. Egyenként becsomagoljuk sütőpapírba, és egy jól záródó dobozban tesszük. A mélyhűtőben lefagyasztjuk. Sokféle süteményt készíthetünk belőle. 32X38 cm-es tepsi nagyságúra kinyújtva egy lapban megsütve, majd 3 vagy 4 darabra vágva megtölthetjük krémmel, lekvárral. Kis adag sütink lesz, de finom. (Töltelék is kis adag kell!) Készítettem már így a Rumos Kati szeletet, a nagyon finom almás krémet, citromos krémet, stb...! Linzerkarika, rácsos linzer, diós pite, mindenre jó tészta.