

Három finom adventi recept az ünnepi készülődéshez

Létrehozás: 11/07/2018 - 22:37

Szerző: Melano



Három hamisítatlan osztrák recepttel szeretnénk hozzájárulni az adventi készülődés öröméhez. Az elkészült süteményekről szívesen fogadunk képeket Facebook-oldalunkon!

Kapcsolódó cikkek:

[Most eláruljuk, hol kóstolhatsz körtebort!](#) [2]

Gesztenyetiramisu (A Landgasthaus Stockerwirt étterem receptje Sulz im Wienerwaldból)

- Felső kép

Hozzávalók:

- 4 tojássárgája
- 4 ek cukor
- 350 g mascarpone
- 200 g gesztenyepüré
- egy fél bio-citrom héja
- 250 ml kávé
- 125 ml rum
- kakaó a díszítéshez
- 2 csomag babapiskóta

Elkészítés:

A tojássárgáját a cukorral habosra verjük. Hozzáadjuk a gesztenyepürét és a mascarponet, majd a reszelt citromhéjat. Összekeverjük a kávé és a rumot, majd a babapiskótákat egyenként belemártjuk és a masszával rétegeket képezve tálba helyezünk. A tiramisut hideg helyen állni hagyjuk, majd fogyasztás előtt megszórjuk kakaóval.



Mákos-vaníliás kifli (Rosemarie Neuwiesinger máktermelő receptje Sallingbergből)

Hozzávalók:

- 200 g vaj
- 250 g liszt
- 100 g darált waldvierteli mák
- 70 g porcukor

A megforgatáshoz:

- porcukor
- vanillincukor

Elkészítés:

A lisztet és a vajat összemorzsoljuk és a többi hozzávalóval tésztává gyúrjuk. Kézzel hengereket formálunk, melyeket kis darabokra osztunk és kifli formát készítünk. 160 fokon kb. 10 percig sütjük, majd a porcukorral összekevert vanillincukorban megforgatjuk.



Waldvierteli máktorta

Hozzávalók:

- 200 g vaj
- 200 g kristálycukor
- 1 zacskó vanilincukor
- 6 tojás
- 200 g darált mák
- 100 g őrölt mogyoró
- 60 ml rum
- 1 csipet fahéj
- némi vaj a forma kikenéséhez
- egy üveg áfonyalekvár

A citromos mázhoz:

- 200 g porcukor
- 1 ek citromlé
- 1 tojásfehérje

Elkészítés:

A vaját, a cukrot és a vanilincukrot habosra keverjük. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgájukat a vajjal keverékhez adjuk és tovább keverjük. A mákot, a mogyorót, a fahéjat és a rumot hozzáadjuk, majd jól elkeverjük. A tojásfehérjéket habbá verjük, és összeforgatjuk a tésztával. A tésztát vajjal kikent tortaformába öntjük, és 200 fokos sütőben 40-50 percig sütjük. Az elkészült tésztát kihűtjük, kettőbe vágjuk és megkenjük az áfonyalekvárral. A citromos mázhoz a tojásfehérjét, a citromlevet és a porcukrot elkeverjük, majd a tortára öntjük és hagyjuk megszilárdulni.

Tags:

[osztrák](#) [3]

[sütemény](#) [4]

[advent](#) [5]

[karácsony](#) [6]

[Ausztria](#) [7]

Színes:

[Ízek](#) [8]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/harom_finom_adventi_recept_az_unnepi_keszulodeshez

Hivatkozások

[1] <https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/gesztenye-tiramisu.jpg>

[2] https://www.melano.hu/most_elaruljuk_hol_kostolhatsz_kortebort

[3] <https://www.melano.hu/tags/osztrak>

[4] <https://www.melano.hu/tags/sutemeny>

[5] <https://www.melano.hu/tags/advent>

[6] <https://www.melano.hu/tags/karacsony>

[7] <https://www.melano.hu/tags/ausztria>

[8] <https://www.melano.hu/szines/izek>