Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Három finom adventi recept az ünnepi készülődéshez

Létrehozás: 11/07/2018 - 22:37
Szerző: Melano
[1]
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 kávét és a rumot, majd a babapiskótákat egyenként belemártjuk és a masszával rétegeket képezve tálba helyezzük. 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 vajat, a cukrot és a vanilincukrot habosra keverjük. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgájukat a vajas 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