

Európa édes oldala

Az alábbi szöveg a „Sweet Europe – Let yourself be seduced...” című kiadványnak (kiadta: Institut der Regionen Europas, Salzburg) nemhivatalos magyar fordítása.

Amióta világ a világ, azóta szolgálnak fel Európa kávéházai édességeket a kávé mellé.

A kávéházak megbeszélések és baráti találkozók helyszínékként funkcionálnak. Az ide betérő emberek beszélgetnek, pletykákat osztanak meg egymással, olvasnak, írnak, de elsősorban: jól érzik magukat.

Az európai kávéházak gazdag gasztronómiai választékkal csábítanak bennünket. Ebben a kis könyvecskében 27 ország mutatja be tipikus édességeit. Hagyja, hogy a sokszínű és változatos finomságok láttán összefusson a nyelv a szájában – élvezetes elmélyülést és főleg jó étvágyat kívánunk az utazáshoz!

Ausztria – Gugelhupf

Hozzávalók:

5 tojás, 30 teáskanál cukor, 125 ml olaj, 125 ml víz, reszelt citromhéj (ízlés szerint), 1 csomag sütőpor, 1 csomag vaníliás cukor, 30 dkg búzaliszt, 10-12 kocka olvasztott főzőcsokoládé, vaj és búzaliszt a sütőformába.

Szóráshoz: porcukor

Elkészítés:

Válasszuk el a tojásokat. Verjük fel a tojássárgáját 15 dkg cukorral, amíg habos nem lesz. Adjunk hozzá olajat, vizet és reszelt citromhéjat. Óvatosan keverjük hozzá az előzetesen összekevert búzaliszthez, sütőporhoz és vaníliás cukorhoz – váltakozva a keményre vert tojásfehérjével és az ahhoz adott 15 dkg cukorral. Válasszuk ketté a keveréket és az egyik feléhez keverjük hozzá az olvasztott csokoládét. Rétegezzük váltakozva a sötét és a világos keveréket a jól kikent és lisztezett kuglófsütőformába. Süssünk 160-170 fokon nagyjából 1 órán át. Tálalás előtt ízlés szerint szórjuk meg porcukorral.

Belgium – Waffeln

Hozzávalók:

1 kg liszt, 3,5 dl tej, 100 g élesztő, 4 tojás, 20 g só, 1 csomag vaníliás cukor, 500 g vaj, 600 g cukor

Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a tejjel, élesztővel, a tojásokkal, sóval és a vaníliás cukorral, és sima tésztává gyúrjuk. 30 percig kelesztjük. Utána hozzáadjuk az olvasztott vaját és a cukrot, majd összegyúrjuk. 100 g-os darabkákra osztjuk, és 15 percig kelesztjük.

A gofrisütőt felmelegítjük, és nem vajazzuk ki. Egy gofrit kb. 3 percig sütünk.

Bulgária - Mliako s oriz

Hozzávalók:

300 g rizs, 500 ml víz, 1 l friss tej, 200 g cukor, fahéj

Elkészítés:

A rizst 30 percig forraljuk a vízben, míg meg nem puhul. Hozzáadjuk a forralt tejhez, majd ehhez adjuk a cukrot, és pár percig forraljuk. Az elkészült rizst csészékbe merjük. Ízlés szerint fahéjat adunk hozzá.

Ciprus - Baklava

Hozzávalók:

500 g fagyott rétestészta, 150 g olvasztott vaj, fél teáskanál fahéj, 150 g aprított dió vagy mandula, 200 g cukor, 6 evőkanál méz, 1 csésze víz, 1 evőkanál citromlé

Elkészítés:

Felolvasztjuk a rétestésztát, és a csomagoláson szereplő utasítások szerint szétválasztjuk a lapokat. Ne hagyjuk kiszáradni, takarjuk le egy tiszta, nedves konyharuhával. Egyesével kikent tepsibe helyezük a rétegeket, gyorsan megsütünk minden réteget az olvasztott vajjal. Meghintjük a vajazott rétegeket fahéjjal, és hozzáadjuk a diót és a mézet. A baklavát 5 cm-s darabokra vágjuk. 200 °C-os sütőben kb. 30-35 percig sütjük, míg a tészta barna és ropogós nem lesz. Közben a cukrot, a vizet és a citromlevet felforraljuk egy edényben, folyamatos kevergetés mellett kb. 20 perc alatt szirupossá forraljuk. A baklavát sütőbe tesszük, kb. 5 percig hagyjuk hűlni, majd ráöntjük a szirupot.

Csehország - Kolach

Hozzávalók:

A tésztához: 2 evőkanál cukor, csipet só, 500 g liszt, 1 csomag élesztő, 1 csomag vaníliás cukor, 2 evőkanál olaj, 2 tojás, 260-270 ml langymeleg tej, 50 g olvasztott vaj, szilvalekvár, mazsola

A töltékhez: 500 g tehéntúró, 3 evőkanál cukor, 50 g olvasztott vaj, 1 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál búzaliszt, 2 tojás

Elkészítés:

A tésztához minden száraz hozzávalót összekeverünk egy tálban. Hozzáadjuk a tojást, lisztet, vaját és az olajat, és addig gyúrjuk, míg el tudjuk húzni a tál két széléig. A tésztát megszórjuk liszttel, letakarjuk egy ruhával, és 15 percig meleg helyen kelesztjük. Ezután újragyúrjuk, meghintjük liszttel és letakarva 1-1,5 óráig kelesztjük.

A túróöltelékhez az összes hozzávalót beletesszük egy tálba, és robotgéppel jól elkeverjük. Ha a töltelék túl sűrű, adjunk hozzá egy kis tejet vagy rumot.

A megkelt tésztát 20-30 egyforma darabra vágjuk, kivajazott sütőlapra helyezzük. A darabok közepét ujjal benyomjuk. A Kolach-ok szélét tojással lekenjük. A túróölteléket belekanalazzuk a Kolach-okba, és elosztatjuk a széléig. Díszítésképp egy teáskanálnyi szilvalekvárt teszünk a tetejére. Ha a lekvár túl kemény, keverjük hozzá rumot. Végezetül hintsük meg mazsolával, és előmelegített sütőben 200 °C-on süssük 15-20 percig.

Dánia - Wienerbrød

Hozzávalók:

Fél csésze vaj, 1/3 csésze liszt, 7 g szárazélesztő, fél csésze meleg víz, fél csésze forró tej, ¼ csésze cukor, 1 teáskanál só, 1 tojás, 4 csésze liszt

A mázhoz: ¼ csésze vaj, fél csésze barnacukor, 3 evőkanál tej, porcukor ízlés szerint

Elkészítés:

A vajat és az 1/3 csésze lisztet krémesre keverjük. 2 sütőpapír között egy 20x15 cm-s téglalapot formázunk belőle. Legalább 1 órán keresztül hűtőszekrényben hűtjük. Mikor a vajas massa megszilárdult, az élesztőt egy tálban feloldjuk a meleg vízben. Egy másik tálban összekeverjük a forró tejet, a cukrot és a sót. Langymelegre hűtjük, majd hozzákeverjük az élesztőt és a tojást. Hozzáadunk kb. 4 csésze lisztet, és szilárd, csillogó, kenyérformájú tésztává gyúrjuk. A tésztát egy 35 cm-s téglalappá nyújtjuk. A kihűlt vajas keveréket elosztatjuk a tészta egyik oldalán, a másik felét behajtogatjuk a vajba, és a szélein bezárjuk. 50x30 cm-re nyújtjuk. 3 réteget csinálunk belőle, fóliával letakarjuk és legalább egy órán keresztül hagyjuk hűlni. A hideg tésztát 50x30 cm-re nyújtjuk, letakarjuk, és újból kihűtjük. Ezt újból megismételjük, ezúttal viszont nem takarjuk le. A tésztát kb. 1,5 cm széles és 30 cm hosszú csíkokra vágjuk. A csíkokból laza, perecszerű hurkot formázunk. Sütőlapon hagyjuk megkelni, amíg megkétszereződik a mérete. 8 percig sütjük 200 °C-on. Ne hagyjuk túl sokáig a sütőben! Az elkészült daraboknak aranybarnának kell lenniük. Helyezzük tálcára és vonjuk be mázzal, míg meleg.

A mázhoz: melegítsük fel a vajat, a barna cukrot és a tejet, hogy egy sima masszát formázhassunk belőle. Sűrítsük be porcukorral, h könnyű legyen szétteríteni. Tartsuk melegen, vagy ha előbb elkészítettük, melegítsük fel, ha szükséges. Vékonyan terítsük be a meleg péksüteményeket vele.

Észtország - Kaerahelbeküpsise

Hozzávalók:

2 tojás, 100 g cukor, 100 g vaj, vanília, 250-300 g zabliszt

Elkészítés:

Verjük fel a tojást és a cukrot, majd adjuk hozzá a felmelegített vajat. A keverékhez adjuk hozzá a vaníliát és a zablisztet. Keverjük el jól. Egy teáskanállal formázunk kis süteményeket és helyezzük őket egy sütőpapírral kibélelt tepsibe. Süssük 8-10 percig 200 fokon, amíg aranybarnák nem lesznek.

Finnország - Laskiaispulla

Hozzávalók:

5 dl tej, 50 g élesztő, 1 tojás, 1,5 teáskanál cukor, 1 teáskanál só, 1 teáskanál kardamom, 1 kg liszt, 100-150 g vaj vagy margarin

Töltelék: 1 evőkanál eperlekvár vagy marcipán, illetve tejszínhab

Elkészítés:

Melegítsük fel a tejet és keverjük el egy tálban az élesztővel. Miközben kevergetjük, adjuk hozzá a tojást, cukrot, sót és kardamomot. Adjunk hozzá lisztet, amíg a keverék kemény nem lesz. Verjük addig, amíg fényleni nem kezd.

Adjuk hozzá a maradék lisztet a tésztához és dagasszuk kézzel. Egy kevés lisztet tartalékoljunk a formázáshoz. Gyúrjuk addig a tésztát, míg vékonyá és hajlíthatóvá válik. Adjuk hozzá a vajat vagy margarint és dagasszuk tovább, míg el nem válik a kezünktől és az edény falától. Takarjuk le az edényt egy konyharuhával és hagyjuk kelni egy meleg helyen, míg duplájára nem dagad. Ezt követően tegyük egy liszttel szórt nyújtódeszkára és formázzunk belőle labdákat. Kenjük meg ezek tetejét felvert tojással és szórjuk meg porcukorral.

Süssük 8-10 percig 225 fokon. Ezt követően takarjuk le és hagyjuk kihűlni őket. Vágjuk le a labdák tetejét és a nagyobb alsó részt töltsük meg 1 evőkanál eperlekvárral vagy marcipánnal. Adjunk hozzá tejszínhabot és helyezzük vissza a tetejét.

Franciaország - Madeleines

Hozzávalók:

125 g vaj, 125 g cukor, 4 tojás, 125 g liszt, sütőpor, vaníliás cukor (ízlés szerint)

Elkészítés:

Olvasszuk fel a vajat, adjuk hozzá a cukrot (illetve ízlés szerint a vaníliás cukrot), és keverjük el egy kanállal. Adjuk hozzá a 4 tojást külön-külön, majd a lisztet és a sütőport. Keverjük el a tésztát egy kanállal, majd helyezzük a Madeleine-sütőformába. Süssük 10 percig 170 fokon.

Görögország - Vasilopita

Hozzávalók:

1 kg búzaliszt, ½ teáskanál só, 25 g friss élesztő, 250 ml meleg tej, 200 g cukor, 150 g olvasztott vaj, 6 tojás, 1 nagy csipet fahéj, 1 nagy csipet koriander, 1 narancs és 1 citrom reszelt héja.

Megkenéshez: 1 tojás sárgája, 5 cl tejszínnel felferve

Díszítéshez: 150 g porcukor, 1 narancs és 1 citrom leve, 60 g aprított pirított mandula

Elkészítés:

Keverjük össze lisztet sóval egy edényben. Keverjük el az élesztőt a tej felével, 1 teáskanál cukorral és némi liszttel. Hagyjuk a tésztát 20 percig kelni. Utána dolgozzuk össze a maradék hozzávalót könnyű tésztává, és verjük amíg el nem válik a tál aljától. Fedjük le és hagyjuk kelni egy meleg helyen további 1 órán át.

Fedjük be sütőpapírral egy kör alakú süteményformát, és tegyük bele a tésztát. Rejtsünk el egy apró érmét benne – aki megtalálja, azt szerencse éri! Takarjuk le egy meleg helyen, amíg duplájára nem nő. Fessük meg a tojássárgája-keverékkel, és süssük 180 fokra előmelegített sütőben nagyjából 1 órán keresztül.

A cukorkeverékhez keverjük össze 150 g cukrot 90 ml összekevert narancs- és citromlével, illetve vízzel, amíg a cukor fel nem oldódik. Kenjük meg vele a szerencsesüteményt, amíg még meleg, és szórjunk rá mandulát.

Hollandia - Tompoezen

Hozzávalók:

360 g rétestészta, 10 g porcukor, 80 g tejszínhab, 250 g vajkrém

Díszítéshez használhatunk rózsaszín tejkaramellát, vagy 50 g porcukrot 1 teáskanál epersziruppal

Elkészítés:

A rétestésztát 20x30 cm-es, 2 mm vastagságú darabokra nyújtjuk. Késsel 20x15 cm-s téglalapokra vágjuk, és nedves sütőlapra helyezzük. 20 percig sütjük őket 220 °C-on, majd hagyjuk kihűlni. 10 g porcukrot hozzáadunk a tejszínhabhoz, és addig keverjük, míg kemény nem lesz. Hozzákeverjük a vajkrémet addig, amíg sima nem lesz. Utána a masszát eloszlatjuk egy spatulával. Megkenünk egy téglalapot a krémmel, majd ráhelyezünk egy másikat, a sima felével felfelé. A díszítéshez elkeverjük az 50 g porcukrot egy kanálnyi epersziruppal, majd rákenjük a rétestészta tetejére. A téglalapot 4 darabba vágjuk.

Írország - Scones

Hozzávalók:

225 g sütőporral kevert liszt, 2 csipetnyi só, 55 g vaj, 25 g porcukor, 150 ml tej

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőt 220 fokra (gáztűzhely esetén 7-es fokozat). Enyhén kenjük meg egy tepsit vagy sütőlapot.

Keverjük össze a lisztet a sóval és kis darabokban adjuk hozzá a vajat.

Keverjük el benne először a cukrot, majd a tejet, míg könnyű tésztát nem kapunk.

Tegyük a tésztát egy liszttel felszórt felületre és dagasszuk finoman. Ezután nyújtjuk addig, míg hozzávetőleg 2 cm vékony nem lesz. Vágjunk ki nagyjából 5 cm átmérőjű körformákat, és helyezzük őket tepsibe vagy sütőlapra. A maradék tésztát gyúrjuk össze, nyújtjuk ki ismét és formázzunk belőle további pogácsákat. Kenjük meg ezek tetejét egy kevés tejjel.

Süssük őket 12-15 percig, míg szépen meg nem nőnek és aranybarnák nem lesznek. A kihűlést követően tálaljuk vajjal, lekvárral, vagy tejszínhabbal.

Lengyelország – Mazurek

Hozzávalók:

A tésztához: 250 g liszt, 100 g cukor, 1 csipet só, 180 g vaj, 100 g porcukor, 2 tojássárgája

A töltékhez: 1 l tej, 400 g porcukor, 50-100 g vaj, vaníliás cukor, 1 kanálnyi karamell, egy kevés dió, kandiscukor a díszítéshez

Elkészítés:

A lisztet tegyük egy tálba. Hozzáadjuk a cukrot, sót és a vajat, majd összekeverjük. Ezután hozzáadjuk a tojássárgáját és tésztát gyúrunk. 2 órán át hagyjuk kelni letakarva, hűtőszekrényben. Tepsibe tesszük és aranybarnára sütjük.

A töltékhez a tejet és a porcukrot egy edénybe öntjük, és folyamatos kevergetés mellett felforraljuk, majd levesszük az edényt a tűzről. Hozzáadjuk a vajat, a vaníliás cukrot és a karamellt, és összekeverjük. A masszát kihűtjük, majd felkenjük a tésztára. A Mazureket dióval és kandiscukorral díszítjük, körítésnek kitűnő a porcukor és gyümölcsök.

Lettország – Rupjmaizes kartojums

Hozzávalók:

300 g fekete rozskenyér, 160 g cukor, fahéj, 250 ml tejszínhab, vanília, 200 g áfonyalekvár, tej

Elkészítés:

Elmorzsoljuk a kenyeret, majd elkeverjük a fahéjjal és a cukor felével. A krémet keményre verjük, fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a vaníliát. Rétegekben elhelyezzük a hozzávalókat egy pohárban: először a rozskenyeret, majd a lekvárt, aztán a tejszínhabot, majd újra kenyeret, stb. Az utolsó réteget kenyérből csináljuk, és tejszínhabbal díszítsük. Tejjel tálaljuk.

Litvánia – Sakotis

Hozzávalók:

1250 g vaj, 800 g cukor, 50 tojás, 1250 g liszt, 10 g citromkivonat, 6 pohár tejszín (20% zsírtartalmú), 100 g konyak

Elkészítés:

A vajat és a cukrot simára keverjük, közben egyesével hozzáadjuk a tojást. Ezután hozzáadjuk a lisztet és a citromkivonatot, majd a tejszín és a konyakot. Sima állagúra keverjük.

A Sakotis-t speciális sütőben sütjük, amelyben nyárson forog. Ideális nagy családi partikra.

Luxemburg – Apfeltörte

Hozzávalók:

2 csésze liszt, 1 evőkanál cukor, fél teáskanál só, 2 teáskanál sütőpor, fél csésze vaj, 2/3 csésze tej

A bevonathoz: almák, 1 csésze cukor, fél teáskanál fahéj

Elkészítés:

A száraz hozzávalókat összekeverjük, először hozzáadjuk a vaját, majd a tejet. A tésztát kinyújtjuk és tortaformába helyezzük. Meghámozzuk az almát, kimagozzuk, szeletekre vágjuk. Sorban a tésztára helyezzük őket.

A cukrot és a fahéjat összekeverjük, és elosztatjuk az almákon. Egy pár darabka vaját hozzáadunk.

A krém receptje: 2 felvert tojás, 1 csésze tej, fél teáskanál fahéj 1 csésze cukorba keverve 180 °C-on fél órán át sütjük.

Magyarország - Dobostorta

Hozzávalók:

A tésztához: 6 tojás, 150 g porcukor, fél csomag vaníliás cukor, citromlé, 120 g liszt, fél teáskanál reszelt citromhéj

A krémhez: 100 g cukor, 150 g vaj, 40 g kakaópor, 1 evőkanál rum, fél csomag vaníliás cukor

A mázhoz: 150 g kockacukor, 1 teáskanál citromlé

A díszítéshez: darált keksz, vágott mandula, darált dió, darált mandula (ízlés szerint)

Elkészítés:

A tojássárgáját a porcukor felével habbá verjük. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, egy kevés citromlét és 2 evőkanál vizet. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A felvert tojásfehérjét, lisztet és citromhéjat hozzáadjuk a tojássárgájás keverékhez. Az előmelegített sütőben 6 egyforma vastagságú réteget sütünk 200 °C-on (kb. 10 perc). Óvatosan áthelyezzük a tepsiből a rétegeket egy sütőrácsra, és hagyjuk kihűlni.

A krémhez a cukrot feloldjuk 50 ml vízben, és hagyjuk kihűlni. A vaját és a kakaóport összekeverjük, és folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a sziruphoz. Addig keverjük a krémet, míg ki nem hűl, ekkor hozzáadjuk a rumot és a vaníliás cukrot.

A folyamatos kevergetés mellett a karamellizált cukrot a citromlével rászórjuk a piskótarétegekre. Egy sima és vajas késsel a mázas rétegeket 16 háromszögbe vágjuk. A többi réteget megkenjük a krémmel és összeillesztjük őket, a tetejére a mázas réteget tesszük. A tortát ízlés szerint díszítjük. Tálalásig hűvös helyen tároljuk.

Málta - Imqaret

Hozzávalók:

1 kg liszt, 200 g cukor, 200 g vaj, 2 tojás, 200 ml vörösbor, olívaolaj, porcukor

A töltelékhez: 200 g szárított és magozott datolya, 50 g cukor, 2 evőkanál ánizs, 1 csipetnyi fahéj, 1 csipetnyi őrölt szegfűszeg, 1 narancs reszelt héja, 1 citrom reszelt héja

Elkészítés:

Keverjük össze a lisztet, a cukrot és a vaját. Fokozatosan adjuk hozzá a tojást és a vörösbort, majd keverjük könnyű tésztává. Takarjuk le folpackkal és tegyük hűtőszekrénybe 2 órára. Ezalatt helyezzük a datolyát, cukrot, ánizst, fahéjat, szegfűszeget

és a reszelt héjakat egy edénybe, és forraljuk fel. Hagyjuk forni addig, amíg a keverék össze nem áll.

Vegyük elő a tésztát és nyújtsunk belőle csíkokat (ajánlott tésztanyújtó-gép használata 2-es fokozaton). Osszuk el egyenletesen a felforralt masszát a tésztán, és hajtsuk össze mindkét oldalról. Vágjuk le a két szélét egy éles késsel. Süssük forró olívaolajban, amíg aranybarna nem lesz. Szórjuk meg porcukorral és tálaljuk melegen.

Nagy-Britannia - Shortbread

Hozzávalók:

225 g vaj, 4 evőkanál cukor, 2 csésze liszt, fél teáskanál sütőpor, fél teáskanál vanília kivonat

Elkészítés:

Keverjük össze az összes hozzávalót, és kézzel gyúrjunk belőle tésztát. Rányomkodjuk egy kizsírozatlan sütőlapra. A kihűlt tésztát lisztes felületen 1,5 cm vastagságú téglalappá nyújtjuk, és megfelelő alakúra vágjuk. Sütés előtt még megszurkáljuk villával. 180 °C-on 15-20 percig sütjük, míg aranybarna nem lesz. Darabokra vágjuk vagy tördeljük, míg meleg.

Németország - Streuselkuchen

Hozzávalók:

250 g vaj, 250 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojás, 400 g liszt, 2 teáskanál sütőpor, csipet só, 5 evőkanál tej, 850 g gyümölcs

A morzsához: 100 g vaj, 125 g cukor, 1 késhegynyi fahéj, 150 g liszt

Elkészítés:

160 °C-ra előmelegítjük a sütőt. Összekeverjük a vaját, cukrot és a vaníliás cukrot. Hozzáadjuk a 4 tojást, majd óvatosan a lisztet, tejet, sót és sütőport, amíg a puha tészta megkel. A gyümölcsöket behelyezzük a tésztába. Ezután összekeverjük a morzsa hozzávalóit, és rászórjuk a süteményre. 45 percig sütjük.

Olaszország - Tiramisu

Hozzávalók:

500 g mascarpone, 3 evőkanál cukor, 3 tojás, 1 csomag babapiskóta, meleg kávé (nagyjából 6 személyre), kakaópor

Elkészítés:

Tegyük a mascarpone-t, a cukrot és a tojást egy edénybe. Keverjük addig, míg krémes nem lesz. Helyezzük el a babapiskótát olyan alakzatban, amely összefüggő réteget alkot (a krém hozzávetőleg két 25 x 35 cm-es réteghez elegendő). Öntözzük meg óvatosan a kávéval – ügyeljünk rá, hogy a babapiskóta ne essen szét vagy ázzon el túlságosan. Ezt követően osszuk el a mascarpone-keverék felét a tetején, helyezzük rá a következő réteg

babapiskótát, majd a maradék krémet. Szórjuk meg egy kevés kakaóporral. Tálalás előtt hagyjuk hűtőszekrényben nagyjából négy órán át.

Portugália - Pasteis de nata

Hozzávalók:

6 tojás sárgája, 100-180 g porcukor (ízlés szerint), 50 cl crème fraîche, 1 teáskanál liszt, elkészített filo (réteshez hasonló) tészta.

Elkészítés:

Verjük fel a tojássárgáját a cukorral és a crème fraîche-sel, majd adjuk hozzá a lisztet. Forraljuk fel a keveréket egy fazékban.

Hagyjuk forrni 3-4 percig, miközben folyamatosan kevergetjük. Ezután vegyük le a fazekat a tűzről és hagyjuk kihűlni szobahőmérsékleten. Egy kisebb csészével vagy pohárral (a sütőforma átmérőjétől függően) vágjunk ki körformákat a filo vagy rétestésztából, és helyezzük őket a különálló sütőformákba. Töltsük meg a krémmel. Süssük 15-20 percig előmelegített sütőben. Tálaljuk hidegen vagy melegen.

Románia - Cozonac moldovenesc

Hozzávalók:

1 kg liszt, 3 evőkanál cukor, 500 ml tej, sörélesztő, só, 10 tojássárgája, 1 felvert tojás, 200 ml olaj, 100 g zsír, vanília, citrom- vagy narancshéj, rum- vagy vaníliaaroma, 300 g darált dió, 1 evőkanál kakaó, 300 g kristálycukor, 1 evőkanál porcukor, 100 g mazsola, 2 evőkanál rum

Elkészítés:

A lisztet egy mély tálba öntjük, hozzákeverünk 3 evőkanál cukrot és 250 ml meleg tejet, majd kihűtjük. 4 evőkanál lisztet elkeverünk a maradék 250 ml felforralt tejjel, majd hozzáadjuk a maradék lisztet, hozzákeverünk egy diónyi sörélesztőt 1 evőkanál cukorral, és addig tartjuk melegen, míg meg nem kel. A sőt összegyúrjuk a tojássárgájával és a liszttel, hozzáadjuk a hideg tejes-cukros keverékhez és negyed órán keresztül gyúrjuk. Fokozatosan adunk hozzá olajat, friss disznózsírt, és ízlés szerint az aromákat (citrom- vagy narancsreszeléket, rum- vagy vaníliaaromát). Egy kb. $\frac{3}{4}$ órás gyúrás után elkészül a tészta (hólyagos lehet). Letakarjuk, és meleg helyen kelesztjük. Ledaráljuk a diót, összekeverjük a kakaóval, 3 evőkanál kristálycukorral, a mazsolákkal és 2 evőkanál rummal. Kivajazott deszkára tesszük, és eloszlatjuk a diós keveréket a tésztán, felgöngyölítjük és sütőlapra helyezzük. Melegen tartjuk kb. 1 órán keresztül. Utána lekenjük a felvert tojással és bőségesen megszórjuk kristály- és vaníliás cukorral. 180 °C-on 15 percig sütjük, majd 220 °C-ra tekerjük a sütőt, és 30 percig sütjük. Még melegen megszórjuk 1 evőkanál porcukorral és egy kis vaníliával.

Spanyolország - Tarta de Santiago

Hozzávalók:

1 tojás, 1 evőkanál víz, 125 g cukor, fahéj, liszt (nagyjából 2 csészényi)

Töltelék: 4 tojás, porcukor, citromhéj, 250 g őrölt mandula, fahéj

Elkészítés:

A tésztához verjük fel a tojást a vízzel, cukorral és egy kis fahéjjal. Fokozatosan adjuk hozzá a lisztet, amíg a keverék habossá nem válik. Helyezzük a tésztát egy kikent és lisztezett sütőformába.

A töltelékhez verjük fel a tojást a cukorral és a citromhéjjal. Amikor a keverék habossá válik, adjuk hozzá az őrölt mandulát és a fahéjat. Tegyük a keveréket a sütőformába és süssük 180 fokra előmelegített sütőben 25-30 percig. A díszítéshez vágjunk ki egy keresztet papírból, mintaként. Helyezzük a mintát a sütemény közepére, és szórjuk meg az egészet porcukorral.

Svédország - Kanelbulle

Hozzávalók:

35 g élesztő, 300 ml tej, 120 g vaj, 100 g cukor, 1 tojás, 1 teáskanál só, 1 evőkanál őrölt kardamom, 750 g liszt

A töltelékhez: 100 g vaj, 50 g cukor, 2 evőkanál faháj

A mázhoz: 1 tojás, 2 evőkanál víz, durvaszemű cukor

Elkészítés:

Egy tálban feloldjuk az élesztőt némi tejjel. Megolvasztjuk a vajat, és hozzákeverjük az élesztős-tejes keverékhez. Hozzáadjuk a maradék hozzávalókat, és robotgéppel kb. 10-15 perc alatt tésztát gyúrunk belőle. Szobahőmérsékleten 30 percig kelesztjük, letakarva.

Kb. 3 mm vastag és 30 cm széles tésztává nyújtjuk, és megkenjük a vajjal. Összekeverjük a cukrot és a fahéjat, majd meghintjük vele a tésztát. Felgöngyölítjük, és 25 szeletre vágjuk. Sütőpapírra helyezzük, és lefedve hagyjuk kelni kb. 1 óráig, vagy amíg meg nem duplázódik a mérete.

Összekeverjük a tojást és a vizet, óvatosan lekenjük a szeleteket, és meghintjük a durva cukorral. 220 °C-on sütjük 5-6 percig. Sütőrácson kihűtjük.

Szlovákia - Orecovy Zavin

Hozzávalók:

20 g élesztő, 3 evőkanál cukor, 30 cl tej, 600 g különösen finom liszt, 200 g vaj, 2 tojás sárgája, 2 evőkanál cukor, 1 csipetnyi só, 30 cl tejföl

Töltelék: 250 g darált dió, 200 g cukor, 10 cl víz, mazsola, kevés rum, néhány csepp citromlé

Elkészítés:

A tésztához keverjük össze valamennyi hozzávalót, és dagasszuk kézzel, amíg már nem ragad. Osszuk a tésztát három kisebb részre és hagyjuk kelni egy meleg helyen nagyjából két órán át. Ezt követően egyenként nyújtjuk ki őket, míg 5 mm vékonyak nem lesznek. (Amikor a tepsibe vagy sütőlapra helyezzük őket, ügyeljünk a köztük lévő megfelelő távolságra.)

A töltelékhez keverjük össze minden hozzávalót, majd osszuk el egyenletesen a tésztán. Ezt követően óvatosan göngyölítsük fel, és hagyjuk kelni további 30 percig. A tetejét

kenjük meg tojássárgájával, hogy fényes legyen. Utána tegyük 180 fokos sütőbe nagyjából 40 percre, míg szép barna színű nem lesz.

Szlovénia – Prekmurska gibanica

Hozzávalók:

Tészta: 300 g liszt, 3 evőkanál langyos víz, 1 evőkanál cukor, csipetnyi só, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál olvasztott vaj a megkenéshez, tejföl

Töltelék:

Mákos töltelék: 400 g őrölt mák, 200 g cukor, fahéj ízlés szerint, 1 csésze forró tej

Almás töltelék: 500 g reszelt alma, 200 g cukor, fahéj ízlés szerint, 1 citrom reszelt héja, 1 evőkanál citromlé

Túrós töltelék: 200 g túró, 1 felvert tojás, 2 evőkanál tejföl, 50 g cukor, 1 teáskanál vaníliás cukor, 50 g felpuhított mazsola

Diós töltelék: 50 g darált dió (vagy mogyoró, ízlés szerint), 4 evőkanál tejföl, 50 g cukor

Elkészítés:

Keverjük össze a tészta hozzávalóit egy edényben, majd gyúrjuk meg és hagyjuk kelni 1 órán át. Utána nyújtuk ki és vágjuk a tepszi méretének megfelelő darabokra. Helyezzünk egy réteget a kikent tepsibe, és osszuk el rajta egyenlően az előzetesen összekevert mákos töltelék felét. Ezt követően helyezzünk rá egy újabb réteg tésztát. Ismételjük meg az előző lépéseket mindegyik töltelékkel (alma, túró, dió). Az almásra szitáljunk citromlevet és reszelt citromhéjat. Minden tészta réteget kenjük meg olvasztott vajjal. Ismételjük meg a folyamatot a töltelékek másik felével. Az legfelső réteg tésztát takarjuk be tejjel. Süssük 180 fokon nagyjából 1 órán át.