



Telepecaik karácsonyra

Az Előbb fotózunk, aztán eszünk ételfotózás tanfolyam

résztevőinek jótékonysági sütis képeskönyve

a

cewe

támogatásával

Álmomban se gondoltam volna, hogy egy 2014-es híradós tudósítás még 10 évvel később is nagy hatással lesz az életemre és minden év utolsó hónapjait alapvetően fogja meghatározni.

Amikor elindult a Telepocak, az első években Kingával ketten csináltunk mindent, a konyhapénzes és gyerekfotós tananyagaink bevételéből vásároltunk élelmiszereket, csomagokba rendeztük és kiszállítottuk őket 20-25 családnak.

De ahogy 10 év alatt az akkor még kicsi gyerekeink felnőttek, úgy a Telepocak is megnőtt: az utóbbi években már egy fantasztikus, 50 fős közösség dolgozik ezen a mesés könyvön, amit a CEWÉnek hála, gyönyörű nyomtatásban már a kezünkben is tarthatunk.

A bevásárlást, csomagolást, kiszállítást továbbra is mi végezzük, de tavaly már 68 családnak, 157 kisgyereknek tudunk teljes értékű, meleg ételt biztosítani a teljes téli szünetre! Sőt, a Szafi jóvoltából még az ételallergiásoknak is megfelelő ételt tudunk vinni.

Köszönöm, hogy idén már 10. éve segítetek, hogy tele legyen minden pocak!

Orsi



A sütik előtt

jöhetnek a gyors vacsorák?

Az elmúlt tíz évben a Telepocakos anyagainkkal segítettünk már:

- karácsonyi hangulatfotókat készíteni, amelyről persze a család sem hiányozhatott, de nem a megszokott módon.
- konyhapénzt beosztani - menüt tervezni, bevásárolni okosan, és gondosan tárolni az alapanyagokat, hogy semmi ne vesszen kárba.
- elkészült már 4 csodálatos sütis könyv – teli nyálcsorgató fotókkal, amelyből éppen az egyiket nézegeted.
- gyűjtöttünk már össze több, mint 40 igazán olcsó, de mégis ízletes ételt.
- tavaly az egészséges és változatos reggelikhez hoztunk rendszert és ötletbörzét.

De van valami, amire még a pénzüknél is jobban kell vigyáznunk az egészségünk mellett, az pedig nem más, mint az időnk.

Így került az ideai tesó könyvbe (sütis könyvek kistestvére – mi már csak így emlegetjük), sok-sok egészséges, otthon elkészíthető gyors vacsora.

A receptek összeállításánál továbbra is szempont volt, hogy tartalmazzon zöldséget vagy gyümölcsöt, legyen lehetőleg rostban gazdag, és készüljön el hamarabb, mint ahogy a pizzafutár megérkezne egy zsúfolt hétköznapi estén.



A legtöbb recept 30 perc alatt teljesen elkészül, néhánynál a pihentetési és sütési idő miatt picit túlnyúlunk.

Ezalatt tudsz foglalkozni a több ezer egyéb dolggal, de van még jobb ötletünk: egy mese erejéig kuckózz össze a gyerekekkel, vagy állj meg egy pillanatra és élvezd a szeretteid közelségét. Mert így születnek a gyerekkori emlékek, a terített asztal körül.

A Gyors vacsora otthonra című könyv bevétele, ugyanúgy a gyerekek Telepocakját szolgálja.

Az idén akár a hármat egyben is megkaphatod Kingánál: Olcsó receptek családoknak, Változatos reggelik, Gyors vacsora otthonra, hogy egyetlen étkezés se fogjon ki rajtad.

Katt ide érte:

<https://modernsuli.hu/telepocak/>







Adventi tojáslikőrös kuglóf

„A tojáslikőrös sütemények Hollandiából származnak, de Németországban is a karácsonyváró időszak hagyományos kísérői. Egyik nagy kedvenc a tojáslikőrös kuglóf, amit szívesen tálalnak az adventi vasárnapokon a délutáni kávé mellé.”



Anna Imm

Hozzávalók:

Tészta:

7 tojás fehérje és sárgája
különválasztva
300 g cukor
1 vaníliás cukor
200 ml olaj
200 ml tojáslikőr
300 g liszt
1 zacskó sütőpor

Szóráshoz:

porcukor

Elkészítés:

A tojásfehérjét habbá verjük, félretesszük. A tojássárgáját a cukorral, vaníliás cukorral habosra verjük, az olajat és a tojáslikőrt hozzáadjuk, összedolgozzuk.

A sütőport a liszttel összekeverjük és a masszához adjuk, összedolgozzuk. A végén a habbá vert tojásfehérjét hozzáadjuk és úgy alákeverjük, hogy a hab ne törjön össze.

A kész testtát egy kivajazott és lisztezett kuglóf formába öntjük, 180 fokon kb. 60 percig sütjük, 45 perc után szűrőpróba.

A kész kuglófot rácsra tesszük, ha kihűlt, porcukorral megszórjuk.

Tipp: baracklekvárral különösen finom!





Kovásszos mézeskalácsos almás morzsatorta

„Ez a süti igazi kavalkád, ötvözi a mézeskalácsot a német morzsatortával és az angol almás morzsát. Mindezt egy kis kovással tettem még izgalmasabbá. Szerintem egy nagyon egyszerű, nagyon finom és nagyon karácsonyi ízvilág lett.”



Dudás Ivett

Hozzávalók:

Tészta:

70 g méz
100 g cukor
1 citrom reszelt héja
2 tk őrölt gyömbér
2 tk őrölt fahéj
1/4 tk őrölt szerecsendió
1/4 tk őrölt szegfűszeg
50 g maradék kovász
(helyettesíthető 1tk
szódabikarbónával)
250 g liszt
1 csipet só
1 tojás

Elkészítés:

A mézet, vaját, cukrot és fűszereket összeolvasztjuk. Amikor kicsit kihűlt a szirup, akkor adjuk hozzá a kovászmaradékot és adagonként a lisztet. Végül a tojást is hozzákeverjük és egyneművé keverjük. Nagyon ragacsos tésztát kapunk, de nem kell bele több lisztet tenni. Fóliába csomagolva hűtőbe tesszük egy órára. (Ha szódabikarbonát használunk, akkor a forró sziruphoz adjuk hozzá.)

A töltelékhez addig összekeverjük a kockára vágott almát a citromlével, a cukorral, a liszttel, a fűszerekkel, a mazsolával és a sóval.

A tésztát pihentetés után kinyújtjuk és piteformába igazítjuk, majd a fagyasztóba tesszük 20 percre.

Töltelék:

5 db savanyú alma
1 citrom leve
150 g cukor
3 ek liszt
2 tk őrölt fahéj
1/4 tk őrölt szegfűbors
1 csipet só
75 g mazsola
20 g felkockázott vaj

Morzsa:

40 g liszt
40 g cukor
1/2tk őrölt gyömbér
csipet só
60 g kockára vágott
hideg vaj
30 g durvára vágott dió

A tölteléket a hideg tésztába kanalazzuk, majd kicsit lenyomkodjuk, hogy ne maradjon levegős. Megszórjuk a vajkockákkal, 200 fokon 20 percig sütjük így.

Addig elkészítetjük a morzsát a tetejére. Összekeverjük a lisztet a cukorral, a gyömbérrel, a sóval. Hozzáadjuk a hideg vajkockákat, és összemorzsoljuk. Végül kis morzsákra csipkedünk a maradék tésztából 50 g-ot, és a durvára vágott dióval együtt a morzsához keverjük.

Az elősütés után a torta tetejére szórjuk a morzsát, és további 30 percig sütjük a tortát, amíg megbarnul a tészta, bugyborékolva átsül a teteje, és az almák megpuhulnak. Szeletelés előtt meg kell várni amíg meghűl.





Joulutorttu

„A Joulutorttu, tähtitorttu, vagyis a »csillagtorta« a finnek hagyományos karácsonyi süteménye, amit legszívesebben a kávé mellé fogyasztanak.

A karácsonyi hagyományok olyanok, mint régen nem látott, de nagyon várt, különleges vendégek. A szobát betöltő finom illatok, a levegőben szálló liszt, a közös sütés, majd a kóstolás öröme is egy ilyen csodálatos hagyomány lehet.“



Duszka Ági

Hozzávalók:

Tészta:

200 g hideg vaj
350 g búzaliszt
1 csipet só
250 g ricotta
75 ml habtejszín
1 db tojás sárgája

Töltelék:

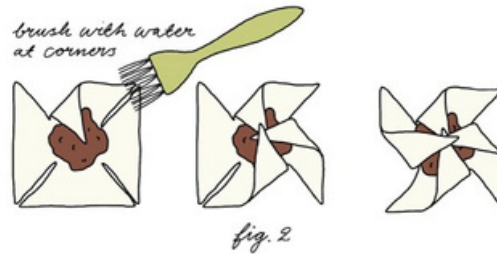
sűrű szilvalekvár

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a sót, majd az összekockázott hideg vajat. Összemorzsoljuk a vajat a liszttel, majd ha már homokszerű állagot kaptunk, hozzáadjuk a ricottát és a tejszínt is. Addig gyúrjuk, dolgozzuk össze, amíg egy egységes tésztagombócot nem kapunk, majd legalább 1 órát pihentetjük a hűtőben.

Ha letelt a pihentetési idő, a tésztagombócot megfelezzük. Az egyik fele mehet vissza a hűtőbe, a másikat pedig enyhén belisztezett felületen picit átgyúrjuk, és kb. 3-4 mm vastagságú téglalappá nyújtjuk. Derelye vágóval, vagy késsel 6x6 cm-es szabályos négyzetekre vágjuk a tésztát.

A négyzetek mind a 4 sarkát egy éles késsel vagy derelyevágóval kb. 2-3 cm hosszan bevágjuk, és a közepére 1 kiskanál sűrű szilvalekvárt teszünk, majd a bevágott széleket az ábra szerint behajtogatjuk. Úgy, mintha szélforgót készítenénk.



kép forrása: <https://kokblog.johannak.com/21091/>

Az elkészült kis szélforgókat sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük.

Felverjük a tojást, majd egy sütőecsettel megkenjük vele a sütemények tetejét.

180 fokra előmelegített sütőben, légkeverésen 10-12 percig sütjük, vagy amíg szép aranybarnák nem lesznek.

Az elkészült, langyosra hűlt süteményeket igény szerint porcukorral meghintve tálaljuk.

Hyvää ruokahalua!



Izland

Mandulás rizspuding

„Nemrég voltam olyan szerencsés, hogy megcsodálhattam Izland varázslatos meseországát, innen jött az ötlet, hogy az egyik karácsonyi desszertjüket fogom nektek elkészíteni.”



Enyedi Attila

Hozzávalók:

Rizspuding:

100 g jázmin rizs
100 g víz
500 g tej
200 g habtejszín
0.75 tk tengeri só
4 ek barnacukor
2 tk vaníliaaroma
100 g aprított mandula

Karamell szósz:

45 g cukor
1 ek víz
81 g habtejszín
18 g vaj
1 csipet só

Elkészítés:

A rizst a vízzel, tejjel, vaníliaaromával és 2 ek cukorral meg a csipet sóval forraljuk kb. 40 percig. Amikor már puding állagú és a rizs megpuhult, akkor levesszük a tűzről. Ezt követően szobahőmérsékletűre hűtsük le.

A hideg habtejszínt 2 ek cukorral kemény habbá verjük, majd hozzáfogatjuk a rizspudingot és a mandulát, és visszatesszük a hűtőbe tálalásig.

A karamellszószhoz tegyük egy edénybe a cukrot, és öntsük hozzá a vizet. Közepes tűzön olvasszuk fel, mikor már teljesen folyékony magasabb hőfokra kapcsolva aranybarna színt fogunk kapni. Közben nem kell kevergetni, hagyjuk magától megolvadni. Mikor a színe már megfelelő, akkor lehúzzuk a tűről és óvatosan hozzáadjuk a tejszínt, a vajat és a sót.

Málnapüre:

200 g málna
2 ek porcukor
0.5 citrom leve

Ekkor visszatevük a tűzhelyre, és közepes hőfokon folyamatos kevergetés mellett sűrűre főzzük, végül szobahőmérsékletűre hűtjük.

A málnát a cukorral és citromlével leturmixoljuk.

A desszertet átlátszó poharakban tálaljuk. Alulra jöhet egy réteg málnapüré, rá egy réteg rizspuding, majd végül karamellszósszal megcsorgatjuk.

A tetejét megszórhatjuk mandulaszeletekkel vagy friss málna szemekkel is díszíthetjük.



Franciaország

Choux au craquelin

Népszerű francia sütemény, magyar nyelvben édesemnek becézve. Romantikus desszert, akár karácsonykor is.



Erdősi Orsolya

Hozzávalók (16db):

Égetett Tészta:

100 g liszt
70 g vaj
170 ml víz
3 db L-es tojás
1 csipet só

Ropogós tészta:

80 g puha vaj
70 g cukor
80 g liszt

Elkészítés:

Először a krémet készítjük el.

A tojásokat, a cukorral, a keményítővel és a vaníliával összekeverjük. Közben a tejet elkezdjük melegíteni. A meleg tejbe belekeverjük a tojásos keveréket. Folyamatos keverés mellett sűrű krémet főzünk belőle, félre tesszük hűlni (érdemes folpackkal fedni, hogy ne bőrösödjön meg).

A ropogós tészta hozzávalóit összegyúrjuk, egy lágy tésztát kapunk. Két sütőpapír között 2-3 mm vékonyra nyújtjuk, tálcára téve fagyasztóba tesszük, amíg az égetett tésztát készítjük.

Az égetett tésztához a vízben felolvasztjuk a vaját, majd amikor felforrt, hozzáadjuk a lisztet. Jól keverjük össze, majd közepes hőmérsékleten addig forgassuk, amíg a tészta el nem válik az edény falától.

Töltelék:

350 ml tej

35 g keményítő

80 g cukor

3 db L -es tojás

1 tasak vaníliás cukor

vagy 1 tk vanília paszta

100 ml tejszín

A tésztát tegyük át egy másik edénybe, amikor már nem forró, robotgép segítségével egyenként adjuk hozzá a tojásokat. Egy lágy folyékonyabb tésztát kapunk.

Habzsák segítségével diónyi halmokat nyomunk egy sütőpapíros sütőlemezre. Hagyjunk kellő távolságot.

A fagyasztóból vegyük ki a megdermedt lapot, és pogácsaszaggatóval szúrjunk ki korongokat. Minden tészta tetejére tegyünk egy korongot.

Előmelegített sütőben– alsó felső sütés – süssük először 200 fokon 15 percig, majd 180 fokon további 15 percig. Ne nyissuk ki a sütő ajtaját sütés közben.

A krémet keverjük össze a tejszínnel, a megsült tészta alját szúrjuk át, és habzsákból nyomjuk bele a krémet.

A tölteléket variálhatjuk gyümölcszelével vagy pisztácia krémmel is.





Kardemummabullar

A svédeknél és finneknél nagy múltja van a kardamomos-fahéjas tekercsnek, talán olyan népszerű, mint nálunk a kakaós csiga. Sütéskor a kardamon a fahéjjal keveredve olyan isteni illattal lengi be a konyhát, hogy már alig várjuk, hogy kész legyen és beleharaphassunk.



Kóródi-Fodor Dóra

Hozzávalók:

Tészta:

250 ml tej
410 g liszt
1 tojássárgája
3 késhegynyi őrölt kardamon
50 g cukor
17 g élesztő
70 g olvasztott vaj
1 csipet só


Töltelék:

80 g olvasztott vaj
80 g barnacukor
1 tk őrölt kardamon
2 tk fahéj

Elkészítés:

A tésztához a tejet megmelegítjük, hozzáöntjük az olvasztott vajat, beleszórjuk a cukrot, hozzámorzsoljuk az élesztőt és rászórjuk a 3 késhegynyi őrölt kardamont. Kissé összekeverjük és pár percig félrerakjuk, amíg a száraz hozzávalókat összeállítjuk. A lisztet, sót, tojássárgáját és az élesztős keveréket összeöntjük egy nagy tálba, és jó alaposan sima tésztává dagasztjuk. A tésztát tiszta konyharuhával letakarjuk, és meleg helyen hagyjuk pihenni kb. 1 órán keresztül, amíg szépen megkel, majd lisztezett deszkán kinyújtjuk kb. 25x45 cm-es téglalap formájúra.

A töltelék hozzávalóit összekeverjük, megkenjük vele a tészta egyik felét, ráhajtjuk a másik felét, majd nyújtunk még rajta kicsit, hogy jól összetapadjon a két tészta rétege, majd 1,5-2 cm-es csíkokat vágunk belőle pizzavágóval. A csíkokat két ujjunkra csavarjuk és a végeket behajtjuk a lyukba, mintha csomót formáznánk belőle.



Sütőpapírral borított tepsire pakoljuk a csomókat, kissé távol egymástól, hogy legyen helye még kelni, valamint sütés közben is nőni fog. A sütitket kelesztjük még kb. 20 percig, majd 180 fokos előmelegített sütőbe toljuk, és sütjük 25 percig, míg szépen megpirulnak.

A sziruphoz összeforraljuk a hozzávalókat, és még forrón átkenjük vele a péksütitket, majd megszórjuk a tetejét szórócukorral.





Alfajores

„Az Alfajores tipikus dél-amerikai édesség, melyet természetesen karácsonykor is készítenek. Imádok mindent, ami spanyol, valamint nagyon szeretem a karamellt és a kókuszt is, így számomra nem volt kérdés, hogy idén »A világ karácsonyi süteményei« témában erre a kis kekszre esik a választásom.”



Földesiné Szabó Anett

Hozzávalók:

Tészta: (kb. 30 db-hoz)

200 g liszt
300 g
kukoricakeményítő
1 kk sütőpor
250 g puha vaj
150 g porcukor
1 citrom reszelt héja
vaníliakivonat
3 db tojássárgája
kókuszreszelék

Elkészítés:

A tésztához először a puha vajat kihabosítjuk a porcukorral, majd egyesével hozzáadjuk a tojássárgákat, a citrom reszelt héját és a vaníliakivonatot. A lisztet a kukoricakeményítővel és a sütőporral átszitáljuk, majd a tésztához adjuk, és kézzel vagy géppel egynemű tésztává gyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, fél órát hűtőben pihentetjük, majd lisztezett felületen körülbelül fél cm vastagságúra nyújtjuk. 4 cm-es körkiszúróval kiszaggatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk, és 180 fokra előmelegített sütőben 10-12 perc alatt szép világosra sütjük.

A töltelékhez használhatunk bolti krémet, vagy elkészíthetjük magunk is.

Töltelék:

1 üveg bolti dulce de
leche krém

VAGY:

1 liter tej

350 gr cukor

2 kk szódabikarbóna

vaníliakivonat

A karamellkrémhez a tejet a cukorral feltesszük főni közepes hőmérsékleten. Ha felolvadt a cukor, lehúzzuk a főzőlapról, hozzáadjuk a szódabikarbónát és a vaníliakivonatot. Ezután alacsony hőmérsékleten, folyamatosan kevergetve legalább 2-3 órán keresztül főzzük, míg besűrűsödik és barna színe lesz. Kihűtjük.

A kihűlt krémet habzsákba adagoljuk, és a kekszeket összeragasztjuk vele. Végül kókuszreszelékbe forgatjuk a megtöltött kekszeket, úgy hogy csak a krémre ragadjon a kókusz.



karácsonyi bakancslista

- Hóangyal készítés
- Mézeskalács sütés és dekorálás
- Narancskarika szárítás
- "Kevitülinninn"
- Csúnya pulcsi nap
- Egy bögre forró csoki a fa alatt
- Cipődoboz ajándék összeállítása
- Karácsonyi film-maraton
- Ajándékok becsomagolása
- A karácsonyi történet elolvasása
- Karácsonyi playlist elkészítése
- Karácsonyfadísz készítés



Amerikai
Egyesült
Államok

Fűszeres sütötök pite

„AZ USA egyik legnépszerűbb édessége a sütötökpite, mely a hálaadás napi vacsorák hagyományos desszertje. A rohanó mindennapokban néha elfelejtünk hálát adni. Úgy gondolom, ha olykor egy kevés időt arra szánunk, hogy elgondolkodjunk, miért is vagyunk hálásak, máris nyugodtabb lelkiállapotunk lesz, és szépen lassan megtanulunk a szebb dolgokra koncentrálni. Hálás vagyok, hogy ismét részese lehettem a Telepocaknak.”



Fridrik-Szabó Nikolett

Hozzávalók:

Tészta (24 cm-es piteformához):

250 g finomliszt
60 g porcukor
125 g hideg vaj
1 tojás
1 csipet só

Töltelék:

550 g sütötök
75 g barna cukor
75 g kristálycukor
200 ml tejszín
250 ml tej

Elkészítés:

A sütötököt félbevágjuk, kanál segítségével eltávolítjuk a magokat, majd 60 perc alatt 175 fokos előmelegített sütőben puhára sütjük, majd hagyjuk kihűlni.

A lisztet, a porcukrot és a sót egy nagy tálba összekeverjük. A hideg vajat felkockázzuk, majd belemorzsoljuk a lisztes keverékbe, azután hozzáadjuk a tojást. Gyúrjuk össze egy nagy golyóvá. Csomagoljuk folpackba, majd mehet a hűtőbe 1-2 órát.

Amikor ez letelt, lisztezett gyúródeszkán nyújtsuk ki a tésztát. Nyomkodjuk bele a piteformába, a felesleges részt vágjuk le egy késsel. Majd tegyük mélyhűtőbe 10-15 percre. Pihentetést követően a tésztát egy villa segítségével szurkáljuk meg, majd a piteformába nehezezként tegyünk sütőpapírra rizst. Így mehet a sütőbe 15-20 percre 180 fokon. Miután kivesszük a sütőből, hagyjuk kihűlni.

1 tk őrölt fahéj
1/2 tk őrölt gyömbér
1/2 tk őrölt szerecsendió
1/2 tk őrölt szegfűszeg
1 csipet só
2 tojás

Ezután a kihűlt tököt, a cukrokat, a fűszereket, a tejet, a tejszínt és a sót egy keverőtálba botmixerrel összemixeljük, majd hozzáadjuk a két tojást is, és szép krémesre keverjük. A tökös krémet betöltjük a kihűlt tésztába, majd a sütőbe visszatéve, addig sütjük, míg a töltelék meg nem szilárdul. Hagyjuk kihűlni mielőtt felszeletelnénk.

Extra tipp: A megmaradt pitéstésztából süthetünk a piténk tetejére különböző formákat. Sütés előtt kenjük le a tetejüket tojással, és szórjuk meg fahéjas cukorral.





Kakaós babka

„Évek óta ezt sütöm a szokásos karácsonyi sütemények mellé, ezáltal megteremtve a saját családi kis hagyományunkat. Eleinte egymagam voltam, de mára már a kisfiam is csatlakoznak a folyamatokhoz, így még inkább kedvesebb emlék számomra az elkészítése.”



Hajsz Fanni

Hozzávalók:

Tészta:

550 g liszt
100 g kristálycukor
100 g vaj
2,5 dl tej
2 db tojás
1 csomag instant élesztő
vagy 25 g friss élesztő
1 csomag vaníliás cukor
vagy vaníliapaszta ízlés
szerint
1 csipet só

Elkészítés:

A tejet megmelegítjük (ne legyen túl meleg, mert megöli az élesztőgombákat, és nem fog megkelti a tésztánk), a kimért kristálycukorból veszünk egy kanállal, és elkeverjük az élesztőnkkel együtt, majd félretesszük, és hagyjuk, hogy az élesztő tegye a dolgát.

A lisztet a maradék kristálycukorral, sóval, vaníliás cukorral összeöntjük egy keverőtálba, és hozzáadjuk a kettő darab tojást, valamint az előre megolvasztott vajunkat (szintén ne legyen forró).

Elkezdjük a tészta dagasztását, és közben hozzáadjuk a szépen felfutott tejes élesztőnket. Addig dagasztjuk/gyúrjuk a tésztánkat, míg egy kissé nyúlós, egységes tésztát nem kapunk. Ha túl lágynak érzékeljük, akkor adhatunk még hozzá egy kevés lisztet.

Töltelék:

100 g vaj
50 g jó minőségű
kakaópor
50 g porcukor
50 g dió (mogyoró,
mandula, pisztácia, ízlés
szerint variálható)

Szirup:

1 dl víz
100 g kristálycukor

Miután összeállt a tésztánk, elteesszük, és meleg helyen kelesztjük 1 órán keresztül. Míg a tésztánk pihen, addig elkészítjük a tölteléket. A szoba-hőmérsékletű vajhoz hozzákeverjük a kakaóport és a porcukrot is. Egy viszonylag sűrű, de kenhető masszát kapunk.

A megkelt tésztát enyhén lisztezett felületen kinyújtjuk (kb. 60*30 cm téglalap alakúra), majd alaposan megkenjük a kakaós masszánkkal. A durvára aprított dióval (vagy az ízlés szerint választott maggal) alaposan megszórjuk. Ezután felcsavarjuk a tésztát viszonylag szorosan, hogy utána szépen tudjuk majd formázni.

A felcsavart tésztát hosszanti irányban kettévágjuk, és a tészta közepétől kezdve szépen egymásra csavarjuk úgy, hogy a vágási felület felfelé nézzen. Majd a másik oldallal is ugyanígy járunk el. A végeket szépen összecsapentjük, és egy kicsit behajtuk alulra.

Ezután sütőpapírral bélelt kenyérsütő formába (mérete kb 30*15 cm) egy határozott mozdulattal átemeljük és eligazgatjuk. A formában lévő tésztánkat meleg helyen kelesztjük további egy órán keresztül. A megkelt babkát előmelegített sütőben 180 fokon 40-45 percen keresztül sütjük.

Miközben sül a kalácsunk megcsináljuk a szirupot. Az 1 dl vízhez hozzáadjuk a 100 gramm kristálycukrot, és felforraljuk. Miután megsült a kalács és kivettük a sütőből, még melegen ráöntjük a kész szirupot, hogy a végeredményünk még szaftosabb kalács legyen, és a tetejére szép csillogást kölcsönözzön a máz.



Egyesült Királyság

Earl Grey keksz

„Skócia ihlette, mégis gyerekkorunk ovis teáját idézi ez a recept. Vannak, akiknek egy meleg ital, egy tál meleg étel is rengeteget jelenthet. Járjunk nyitott szívvel és nyitott szemmel a világban!”



Friedrich Uta

Hozzávalók:

130 g (vegán) vaj
60 g kristálycukor
1/2 tk citromolaj
1/2 tk vanília kivonat
200 g liszt
25 g kukorica keményítő
3 tk Earl Grey tea
egy csipet só

Elkészítés:

Összekeverjük a vegán vajat a kristálycukorral. Hozzáadjuk a vaníliakivonatot, a citromolajat vagy helyette fél citrom reszelt héját.

Összetörjük az Earl Grey teát és belekeverjük. Minél aromikusabb a tea, annál intenzívebb lesz a keksz íze. Most mehet bele egy csipet só is. Ezután összekeverjük a zsiradékot a liszttel, keményítővel.

Pihentessük a tésztát hűtőben minimum 2 órát formázás előtt.

170 fokon, alsó-felső sütéssel, kb. 10 perc alatt készre sütjük.

Tipp: időt spórolhatunk, ha a tésztát fóliába csavarjuk, majd a hengert egy pohárba állítva hűtjük. Villámgyors szeletelés után mehet is a sütőbe! Kb. 24 kis keksz illata fogja belengni a házat!





Fahéjas torta

„Gyerekkoromban a karácsonyi asztal nagymamám és anyukám keze nyomán telt meg hagyományos finomságokkal (ó, azok a kalácsok, zserbók, diós kiflik, lekváros hájasok és a kedvencem, a karamell krémes!), felnőttként azonban igyekszem nagyon egyszerű és gyorsan elkészíthető sütikkel kísérletezni. Így bukkantam erre a karácsonyízű tortára, ami szerintem szintén sokak kedvence lesz.”



Gálovits Zsuzsanna

Hozzávalók:

Tészta:

250 g liszt
75 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
130 g vaj + kevés a formához

Töltelék:

3 tojás
150 g cukor
2,5 dl habtejszín
200 g darált mandula
40 g zsemlemorzsa
50 g kandírozott narancshéj

Elkészítés:

A lisztet összedolgozzuk 75 g cukorral, a vaníliás cukorral és a vajjal. Az így keletkezett porhanyós tortaalapot a formába nyomkodjuk úgy, hogy 2-3 cm magas pereme is legyen. 180 fokos előmelegített sütőben kb. 10-15 percig elősütjük.

Miközben a tészta sül, habosra keverjük a tojásokat 150 g cukorral, valamint a tejszínt habverővel vagy robotgéppel kemény habbá verjük. A tejszínhabot óvatosan összekeverjük a korábban elkészült cukros tojással, és beledolgozzuk a mandulát, a zsemlemorzsát, a kandírozott narancshéjat és a fűszereket.

A masszát az elősütött tésztára öntjük, és további kb. 45 percig sütjük 180 fokos sütőben (érdemes tűpróbának alávetni). Az elkészült tortánkat hagyjuk kihűlni, majd porcukor és sablon/ forma segítségével díszítjük.

2 tk őrölt fahéj
1 tk őrölt kardamom
2 evőkanál porcukor

A díszítéshez papírból kisebb csillag alakú sablonokat vágunk ki, a tortára tesszük, és a tortát megszórjuk porcukorral. Óvatosan levesszük a sablont, így a csillagok helye szépen kirajzolódik. Ha van csillag alakú süteménykiszűrőnk vagy süteményformánk, azt is használhatjuk a csillagmintához: szintén rátesszük a tornánkra, és beszórjuk porcukorral.

A tortaszeletek mellé tálalhatunk tejszínhabot vagy narancsos mascarpone krémet is. A mandulát helyettesíthetjük darált dióval vagy akár mogyoróval is.



Olaszország

Mini panettone

tejmentes

„A Natale tutte le strade conducono a casa – vagyis karácsonykor minden út hazafelé vezet, ahol a Mamma már napokkal az ünnep előtt gondoskodik róla, hogy az egész házat átjárja a Panettone édes, vaníliás illata. Készítsd el te is, és varázsold otthonodba az olasz karácsonyok hangulatát!”



Hevesi Szandra

Hozzávalók:

1 db közepes vagy 3-4 db kicsi panettone-hoz

- fél csésze mazsola
- 1 ek rum vagy rumaroma
- 1 tk olvasztott margarin (vegán, tejmentes)
- 147 g fehér liszt
- 63 g teljes kiőrlésű liszt
- 1 ek forró víz
- 75 g nádcukor
- ¼ tk porélesztő
- ¼ tk só

Elkészítés:

Az elkészítése a sütés előtt 2 nappal kezdődik (de ez ne ijesszen meg!). A mazsolát szórjuk a rumba, adjunk hozzá 1 kanál meleg vizet és hagyjuk így ázni egy éjszakát. (Ez a lépés kihagyható vagy lerövidíthető.)

Másnap egy nagy tálban keverjük össze a lisztet, a vaníliás és sima cukrot (vagy eritritet), a sót, az élesztőt és a vaníliát. Egy másik edényben verjük fel a tojást + a másik tojás sárgáját a mézzel, és lazítsuk kicsit a meleg vízzel. Ha kész, öntsük át a nagyobb tálba, és robotgéppel dagasszuk a tésztát. Közben adjuk hozzá apránként a puha margarint.

A rumos mazsolákat keverjük össze a citromhéjjal és a kiskanál olvasztott margarinnal. Majd a keveréket beleforgatjuk a tésztába, és betakarva meleg helyen a háromszorosára kelesztjük.

- reszelt citromhéj, ízlés szerint
- 1 tk vaníliás cukor vagy eritrit
- ¼ kikapart vanília vagy 1 tk vanília aroma
- 1 db L-es tojás
- 1 db tojássárgája
- 75 ml langyos víz
- 1 tk méz
- 75 g puha margarin (vegán, tejmentes)
- kandírozott gyümölcsök (narancs, citrom, vörösáfonya) kb. fél csésze

Ez nagyjából 12 órát vesz igénybe. A megkelt tésztát 3-4 darabra osztjuk a formák méretétől függően, és a formákba helyezve, letakarva további 4-5 órán át kelesztjük.

Utána 165 fokra melegített sütőben 50-70 perc alatt aranybarnára sütjük (ez sütőtől függ, érdemes közben tűpróbával ellenőrizni).

Tipp: Ha szeretnéd, hogy a tésztád a lehető legfoszlósabb és könnyedebb legyen, hagyd kihűlni a panettone-kat fejjel lefelé, ahogy az olaszok teszik! Szúrj át rajtuk két hosszú hurkapálcát az aljuktól 1-2 cm-re, fordítsd fejjel lefelé és „akaszd” olyan helyre, ahol nyugodtan kihűlhetnek (akár egy nagyobb edénybe)!

Buon Natale! :)



Amerikai Egyesült
Államok

Pumpkin pie

glutén-, tej-, tojásmentes

„A karácsonyi sütés varázsa abban rejlik, hogy együtt alkotunk, nevetünk, és osztozunk a meghitt pillanatokon, miközben a frissen sült édességek illata betölti az otthonunkat. Ezzel a recepttel az ételérzékenyek is bátran részesei lehetnek az ünnepi sütés örömének és az asztal körüli boldogságnak. ”



Ipsits Anita

Hozzávalók:

Tészta:

75 g zabpehely (gm)
50 g datolya szirup
40 g kakaós granola
25 g margarin vagy vaj
4 g só

Krém:

310 g sütőtökpüré
55 g kókuszkrém
40 g datolya szirup
25 g zabpehelyliszt
15 g tápiókakeményítő
1 narancs héja reszelve
1g vanília aroma
4 g mézeskalács fűszer
6 g só

Elkészítés:

A tésztához a hozzávalókat robotgéppel alaposan összedolgozzuk.

A tésztát egy 22 cm-es kapcsos tortaformába helyezzük és elsimítjuk.

180°C-ra előmelegített sütőben 5 percen keresztül elősütjük, majd kivesszük, és kicsit hagyjuk kihűlni.

Közben elkészítjük a tölteléket.

A sütőtökpüréhez a sütőtököt cikkekre vágjuk, a magas részeket kikaparjuk, majd sütőben puhára sütjük. Ha megsült, kikaparjuk a héjából és botmixerrel püréállagúra turmixoljuk.

Díszítéshez:

20 g kesudió

Az így elkészült püréhez hozzáadjuk a kókuszkrémet, a datolyaszirupot, a zabpehelylisztet és a tápiókakeményítőt, majd alaposan összekeverjük. A végén hozzáadjuk a narancshéjat, vanília aromát, mézeskalács fűszert és a sót, majd még egyszer jól átdolgozzuk.

A krémet az elősütött tésztalapra egyenletesen felvisszük a tortaformában, szépen elsimítjuk, és megszórjuk a kesudióval. A pitét 180°C-ra előmelegített sütőben, alsó-felső sütésen 30 perc alatt készre sütjük.





Fűszeres-narancsos mandarinlekvár

Karácsony üvegbe zárva: a lekvár fűszeressége testet-lelket átmelegíti; íze kellemesen savas, de barátságosabb, mint a klasszikus narancslekvár. Gasztroajándéknak is tökéletes, de kekszre vagy linzerre kenve is isteni! Nagy előnye, hogy akár hetekkel előre elkészíthető, így időt lehet spórolni az ünnepi készülődés intenzív napjaiban.



Kispál Luca

Hozzávalók:

1000 g (kb. 4 db)
narancs
200 g (1 db) kezeletlen
hjú (bio) narancs
800 g mag nélküli
mandarin
400 g 3:1 befőzőcukor
60 g gyömbér
30 g vodka
1 tk mandulaolaj
1 tk vaníliapaszta
2 ek vegyes fűszermix:
kardamom, szegfűszeg,
szerecsendió, fahéj
keveréke

Elkészítés:

A fagyasztóba bekészítünk egy kistányért, ezzel fogjuk később ellenőrizni a lekvár állagát.

A bio narancsot alaposan megmossuk, lereszeljük a héját és hozzákeverjük a befőzőcukorhoz. Az összes narancsot és mandarint alaposan megpucoljuk, hártázzuk, hogy minél kevesebb fehér rész maradjon a gerezdeken.

A tisztított gyümölcs súlya összesen kb. 1500 g lesz.

Meghámozzuk a gyömbért, és lereszelve hozzáadjuk a narancs-mandarin mixhez. Turmix vagy késes aprító segítségével az egészet pürésítjük.

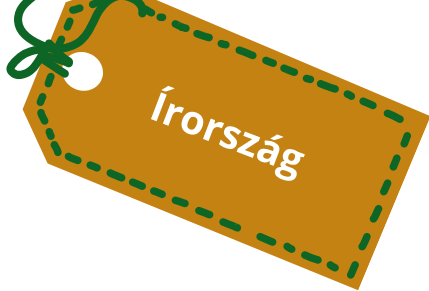
Az így kapott gyömbéres gyümölcspürét egy szűrő és egy kanál segítségével kinyomkodjuk, átpasszírozzuk egy magas falú edénybe: a levet és némi átszűrődött gyümölcshúst fogunk felhasználni, a passzírozás után szűrőben maradt szinte száraz rostokat nem főzzük bele a lekvárba.

A léhez hozzákeverjük a többi hozzávalót: a narancshéjas befőzőcukrot, a vodkát, a mandulaolajat, a vaníliapasztát és a fűszerkeveréket. Alaposan összekeverjük, majd közepes lángon, folyamatos felügyelet és kevergetés mellett melegítjük kb. 20 percig. Ekkor elvégezzük a lekvár-tesztet: a fagyasztóból kivett kistányérra egy kanál lekvárt kenünk és ellenőrizzük az állagát. Ha azonnal megszilárdult, a lekvár elkészült, ha még mindig folyós, további 2 percig főzzük.

Közben előkészítünk kb. 8 darab kisebb méretű steril üveget, megtöltjük a forró lekvárral, és azonnal szorosan lezárjuk őket. Az üvegeket egy kupacba téve hagyjuk kihűlni. Felbontás után a lekvár hűtőben 1 hétig áll el.

Maradékmentés: a megmaradt narancs-mandarin rostot ízlés szerint fűszerezzük, és így felhasználhatjuk joghurtba, pohárkrémbe, süteménybe keverve.





Baileys, ahogy Apa csinálta

„Ezt az italt Apukám mindig rummal készítette el nekünk az ünnepekre, így én is egy ilyen változatot mutatok most meg Nektek. Ez a gazdag ízvilágú krémlikőr igazán meghitt hangulatot tud varázsolni, remélem Ti is szeretni fogjátok!”



Jámbor Orsi

Hozzávalók:

Krémlikőr:

500 g mogyorókrém
750 ml sűrített tej
500 ml habtejszín
500 ml rum / whiskey
2 tk vaníliapaszta
2 tk instant kávé

Díszítéshez:

tejszínhab
fahéj
csokoládé

Elkészítés:

Az instant kávé 2 evőkanál vízben feloldjuk.

A mogyorókrémet egy turmixgépbe rakjuk, és 150-200 ml sűrített tejjel krémesre keverjük .

Ezután hozzá adjuk a maradék sűrített tejet, a vaníliapasztát, a kávé, majd ha már ezekkel is simára kevertük az alapunkat, a habtejszínt is.

A legvégén adjuk hozzá az alkoholt, folyamatosan kóstolgatva, ízlés szerint beállítva.

Mikor a likőrünk már teljesen egynemű és krémes, tiszta üvegekbe töltjük, hűtőben tároljuk. Tálalásnál díszíthetjük tejszínhabbal vagy fahéj / csokiszórással is.



DO NOT OPEN
UNTIL 25TH
DECEMBER



Pepparkakor

„Pepparkakor egy hagyományos svéd mézeskalács, amelyet gyakran karácsony környékén készítenek. A mézesek világa még tavaly ragadtott magával, de azóta sem tudok menekülni. A frissen sült mézeskalács illata és íze az ünnepi készülődés meghittségét idézi fel bennem.”



Kocsó Timi

Hozzávalók:

Tészta:

- 225 g vaj
- 150 ml melasz
- 175 g barna cukor
- 500 g liszt
- 2 tk gyömbér
- 2 tk fahéj
- 2 tk szegfűszeg
- 2 tk sütőpor
- 1 csipet só
- 1 db M-es tojás

Elkészítés:

Egy közepes lábosban, alacsony hőfokon olvasszuk fel a vajat, a melaszt és a cukrot, amíg a cukor feloldódik. Tegyük félre hűlni. Közben egy nagy tálban keverjük össze a lisztet, a fűszereket, a sütőport és a sót.

Keverjük el a tojást a kihűlt melaszos keverékben, majd adjuk hozzá a folyadékot a lisztes keverékhez, és keverjük össze. Osszuk a tésztát ketté, és mindegyik adagot tekerjük be fóliába. Pihentessük a hűtőben legalább 4 órán vagy egy éjszakán át.

Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra (170°C, légkeverés). Béleljük ki a tepsit sütőpapírral. Enyhén lisztezett felületen nyújtsunk ki egy adag tésztát 0,5 cm vastagságúra. Szúrjuk ki a formákat és tegyük az előkészített tepsire. Süssük 8-10 percig, majd hagyjuk kihűlni.

Cukormáz:

30 g tojásfehérje
250 g porcukor
6 csepp citromlé

A cukormázhoz a tojásfehérjét keverjük ki a porcukorral és a citromlével, amíg kifehéredik. Tegyük habzsákba, és díszítsük kedvünkre.





Csokoládés panforte

„Olaszországban is nagyon fontosak a családdal közös ünneplések, és több régióban van olyan hagyományos karácsonyi süteménye, ami nem hiányozhat a feldíszített asztalról vagy a szeretettel összeállított ajándéksomagból. Nekem szívem csücske ez az ország, ahogy a Telepocak is, ezért idén az eredetileg Toszkánából származó panforte egy csokis változatát készítettem el Nektek.”



Könczöl Orsolya

Hozzávalók:

150 g mandula
megpirítva
150 g törökmogyoró
héja nélkül, megpirítva
100 g kandírozott
narancs felkockázva
100 g aszalt vörösáfonya
100 g finomliszt
25 g holland kakaópor
150 g méz
100 g porcukor + a
tálaláshoz
100 g 70%-os
étcsokoládé

Elkészítés:

Egy 20 cm-es tortaforma alját és oldalát béleljük ki sütőpapírral. A sütőt melegítsük elő 160°C-ra (légkeverésen). Ha nem előre pirított mandulánk és mogyorónk van, akkor ha bemelegedett a sütő, egy tepsibe terítsük szét a magokat, és süssük 10 percig. Utána egy konyharuhába bugyolálva a mogyoróról le tudjuk dörzsölni a héját, a manduláról nem szükséges. A pirítás még jobb ízt ad, nem érdemes kihagyni!

Egy nagy keverőtálba borítsuk bele a pirított magokat, a felkockázott kandírozott narancsot, az aszalt áfonyát, a lisztet, a kakaóport, a fűszereket, és az egészet jól keverjük össze.

Egy kis lábasba mérjük ki a mézet és a porcukrot, adjunk hozzá egy evőkanál vizet, és kis lángon melegítsük, kavargassuk, amíg a porcukor teljesen felolvad. Ezután törjük bele az étcsokoládét, és azt is olvasszuk fel.

½ tk őrölt fahéj
¼ tk őrölt szegfűszeg
¼ tk őrölt gyömbér
¼ tk őrölt szerecsendió
¼ tk őrölt szegfűbors
1 csipet őrölt feketebors
1 nagy csipet tengeri só

Öntsük a mézes-csokis szirupot a magos keverékre, és egy spatulával alaposan keverjük össze. A végén sűrű masszát kapunk. Ezután borítsuk át a kibélelt tortaformába a keveréket, egyengessük el, nyomkodjuk egyenesre a tetejét.

Süssük kb. 35-40 percet, amíg már nem ragad a teteje, amikor hozzáérünk.

Hagyjuk a formában 10 percet pihenni, majd vegyük le róla a formát, az oldaláról már le is húzhatjuk a sütőpapírt is, és rácson hagyjuk teljesen kihűlni. Utána szedjük le az aljáról is a sütőpapírt. Tálalás előtt még meghinthetjük egy kevés porcukorral.

Éles késsel érdemes szeletelni, mert még ilyenkor is ragacsos.

Bár méretre ez egy kis sütemény, de igazi ízbomba, egy vékony szelet vagy egy kis kocka is elég (lehet) egyszerre. Légmentesen zárható dobozban akár hetekig is eláll, persze csak ha nem járunk rá. Szépen becsomagolva pedig különleges ajándékká válhat édesszájú rokonainknak, barátainknak.

am's Strawberry Fields,
tion's in the Picking

Coffee Drinks Stake a Claim at the Bar

Widely known as coffeehouse or cafe, other hot beverage have existed for over five-hundred years. Various kinds involving the introduction of coffee to the United States in the late 17th century, but with no dominance in culinary tradition.

Do you know where pasta began?

Pasta is generally a simple dish, but comes in many variations due to its versatility. Some pasta dishes are served as a first course in Italy, while the porridge-like pasta and simple sauce is a staple of Italian light lunches, such as pizza or lasagna. Pasta is also used for dinner. It can be prepared by hand or by machine, and is available in a wide variety of shapes and sizes. Some are made with whole wheat flour, and some are made with semolina flour. The latter is a good choice for pasta that will be served with a heavy sauce, as it is more compatible.

What to Drink in New Orleans, Where Cocktail Is King

The ingredients listed (spices, sugar, water, and history) match the ingredients of an Old Fashioned, which originated as a term used by the 19th century bar patrons to distinguish between a drink composed only of a spirit and a mixer.

During Prohibition in the United States (1919-1933), when alcoholic beverages were illegal, cocktails were still consumed in many establishments known as speakeasies. Sweet cocktails were easier to drink quickly, an important consideration when the establishment might be raided at any moment.

How to pick a wine store

Outstanding wine vineyards may produce a few bottles, but the wine covers the excess of US wine consumption. These days, wine stores are everywhere, and the selection is vast. However, a specific store can make a difference in the quality of the wine you buy.



known as coffeehouse serving men other hot beverages have existed for over five hundred years. Various kinds involving the introduction of coffee to the United States in the late 17th century, but with no dominance in culinary tradition.

THIS WEEK'S SWEETS INFORMATION
Thicker and chunkier sauces have the better ability to cling onto the holes and cuts of short, tubular, twisted pasta.

gusto (p...

strawberries are also popular in Greece, Italy, and the United States. In Italy, strawberries are used in a dessert called 'strawberry yogurt'.

Strawberries are a popular fruit for growing in the home. They are easy to grow and can be harvested from June to September. Strawberries are a good source of vitamin C and fiber. They are also a good source of antioxidants. Strawberries are a healthy addition to your diet.





Julekake

„Az északi vidékek rajongójaként biztos voltam benne, hogy innen származó süteménnyel fogok készülni az idei Telepocak könyvbe (ami már a negyedik!), amikor megtudtam, hogy nemzetközi karácsony lesz a témakör. Erre a norvég kalácsra esett a választásom, aminek a fő jellegzetességét az egyik kedvenc fűszerem, a kardamom adja”



Kun Zsuzsa

Hozzávalók:

Tészta:

180 g tej
200 g vaj
110 g cukor
1/2 tk só
550 g liszt
1/2 tk őrölt kardamom
1 cs. szárított élesztő (7 g)
100 g mazsola és kandírozott gyümölcs vegyesen
1 db tojás a tetejére

Elkészítés:

A tejet, a vajat, a cukrot és a sót összekelegetjük (nem forraljuk!) egy edényben, elkeverjük, majd 5-10 percig hűlni hagyjuk. Amíg hűl, addig felfuttatjuk a szárított élesztőt 1/4 bögre meleg vízben 1 tk. cukorral.

Egy nagy tálba tesszük az összekelegetett keveréket és a felfutott élesztőt, hozzáadjuk a lisztet és a kardamomot. Pár perc dagasztás után duplájára kelesztjük kb. 1 óra alatt. Ezután kivesszük a tálból, kissé ellapítjuk, rátesszük a mazsolát és a kandírozott gyümölcsöket, és behajtogatjuk (belegyúrni nem kell).

Kivajazott sütőformába tesszük, de anélkül is süthetjük, ilyenkor kenyér alakúra formázzuk. Fél óra kelesztés után megkenjük a kalács tetejét felvert tojással, majd 180 fokon 40-50 percig sütjük.



Németország

Stollen

glutén-, tej-, tojásmentes

„A stollen egy klasszikus német karácsonyi sütemény, amely minden falatjában az ünnep varázsát hordozza. A téli fűszerek csodás illata, a roppanós magok és az édes aszalványok tökéletes harmóniát alkotnak ebben a külalakját tekintve is igazán ünnepi finomságban.”



Lakatos Angi

Hozzávalók:

Tészta:

150 g csökkentett rostartalmú gluténmentes vegán kenyér lisztkeverék
30 g vaníliás zabpuding por
csipetnyi só
csipetnyi szóda
bikarbóna
30 g négyszeres erejű édesítő
2 g porélesztő
citromhéj (szárított)

Elkészítés:

Az aszalványok/magok nélkül a száraz és nedves hozzávalókat külön-külön kimérjük, elkeverjük, majd a két részt összeöntjük. Hozzáadjuk az aszalványokat/magokat, és villával alaposan összekeverjük. (Nagyon lágy tészta lesz, de pihentetés után formázhatóvá válik.)

Letakarva pihentetjük kb. 30 percet.

Lisztezett felületen átgyúrjuk, kézzel ovális alakúra „nyomkodjuk”. (kb. 21 cm hosszú és 13 cm szélesre). A közepére a tenyerünk élével vagy nyújtófával egy mélyedést készítünk, ráhajtjuk a tészta felét, majd a tenyerünkkel kialakítjuk a „gerincet”.

fahéj, gyömbér
140 g kókusztej
15 g folyékony
kókuszolaj
20 g frissen facsart
citromlé
3 g rum aroma
70 g aszalvány:
kandírozott citrusok,
mandula, dió, vörös
áfonya

A tetejére:

5 g kókuszolaj/olvasztott
margarin (vagy
tejfogyasztóknak vaj)
por eritrit

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük és 180 fokra előmelegített
sütőben megsütjük. (Kb. 50-55 perc, de ez sütőfüggő, figyelni
kell, amikor már barnul, akkor jó!)

Sütőből kivéve lefűjjük/lekenjük olajjal/margarinnal, és vastagon
megszórjuk por eritrittel.



Lengyelország

Mézeskalács sütemény

„A hagyományos Piernik egy lengyel mézeskalács sütemény, amely egy igen különleges karácsonyi desszert, melynek tészáját 6 héten keresztül kell érlelni a hűtőben. Ez most egy egyszerűbb változat, illatos és szívet melengető fűszerekkel ízesítve, ami már sütés közben meghozza a karácsonyi hangulatot. Kicsik és nagyok kedvence, ami sokáig eláll.”



Lázár Izabella

Hozzávalók:

Tészta:

270 g finomliszt
1 tk sütőpor
1 tk szóda bikarbóna
120 g vaj
70 g szilvalekvár
180 g akácméz
80 g barnacukor
15 g mézeskalács
fűszerkeverék
2 g őrölt fahéj
15 g kakaópor
1 g só
240 g tej
1 tk vaníliapaszta
2 nagy tojás

Elkészítés:

Egy tálba szitáljuk a lisztet, a sütőport és a szóda bikarbónát, és elkeverjük.

Egy lábasba tesszük a vaját, a lekvárt, a mézet, a barnacukrot, a fűszereket, a kakaóport, valamint a só. Alacsony lángon addig kavargatjuk, amíg a vaj teljesen felolvad. Ekkor levesszük a lángtól, és langyosra hűtjük. Ezután hozzákeverjük a tejet és a vaníliát, majd a tojást is hozzáadva egyneművé keverjük. Végül hozzáadjuk az átszitált lisztes keveréket, és sütőpapírral kibélelt formába (26,5 x 12 x 8 cm) simítjuk.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 50-60 perc alatt készre sütjük. Végezzünk tűpróbát!

A sütési idő csak tájékoztató jellegű, sütőtől függően változhat.

Töltelék:

kb. 100 g sűrű
szilvalekvár

Csokoládé ganache:

100 g étcsokoládé
100 ml cukrozatlan
tejszín
1 tk akácméz

Díszíteni:

30 g durvára vágott dió

A sütőből kivéve, a túllógó sütőpapír segítségével kiemeljük a formából és rácson kihűtjük.

A kihűlt süteményt hosszába ketté vágjuk, és megkenjük szilvalekvárral.

A ganache-hoz a tejszínt forrásig melegítjük, majd levesszük a tűzről, ráöntjük a csokoládéra, és fényesre keverjük. Hozzáadjuk a mézet is, és egyneművé keverjük. Pár percig hűtjük, hogy ne legyen túl folyós, majd ráöntjük a kihűlt sütemény tetejére, és megszórjuk a durvára vágott dióval.



Portugália

Rabanada

„Míg itthon a bundáskenyeret inkább reggelire fogyasztjuk, addig Portugáliában és Brazíliában az édes verzió desszertnek számít, amit főleg karácsonykor készítenek el. Illeszkedve kicsit az itthoni szokásokhoz, én inkább egy ünnepi villásreggeli részeként tudom a legjobban elképzelni.”



Lehoczky Tímea

Hozzávalók:

6 szelet szikkadt kenyér
(vagy zsemle, bagett)
250 g tej ($\frac{1}{3}$ része
helyettesíthető sűrített
tejjel vagy tejszínnel)
2 g fahéj
3 tojás
fahéj ízlés szerint
cukor ízlés szerint
olaj vagy vaj a sütéshez

Elkészítés:

Egy tálban (melyben elfér a kenyérszelet) elkeverjük a tejet és a 3 g fahéjat, egy másik ugyanekkora tálban pedig felverjük a tojásokat.

A kenyérszeleteket először a fahéjas tejbe, majd a felvert tojásba mártjuk (ne hagyjuk benne sokáig, mert elázik a kenyér). Egy serpenyőben közepes lángon felhevítjük a vajat/olajat. A beáztatott kenyérszeletek mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Papírtörölővel bélelt tálcára tesszük őket. Még melegen megszórnuk fahéjjal elkevert kristálycukorral, de akár meg is hempergethetjük a cukorban.

Melegen, de akár hidegen is fogyaszthatjuk, kínálhatunk mellé bármilyen csokoládé-, karamell öntetet, nutellát, gyümölcsszirupot vagy lekvárt is.





Pisztáciás hókifli

gluténmentes, tejmentes, tojásmentes, cukormentes

„Mi sem tehetné tökéletesebbé az ünnepi időszakot, mint a karácsonyi mintákkal díszített süteményes dobozok, melyekben puha, omlós tésztájú, vanília illatú, »porcukros« hókiflik lapulnak.”



Lovas Barbi

Hozzávalók:

Tészta:

100 g mandulaliszt
100 g vaníliás zabpuding
por
55 g poreritrit
150 g puha
sütőmargarin
35 g pisztácia krém
(magvaj)
50 g darált pisztácia
1 csipet só

Elkészítés:

A mandulalisztet alaposan elkeverjük a zabpuding porral, az édesítővel, a pisztáciával és a sóval, majd hozzáadjuk a zsiradékokat a szárazanyagokhoz, és kézzel jól összedolgozzuk. Folpackba tekerve egy órát a hűtőben pihentetjük.

Pihentetés után a tésztát átgyúrjuk, majd diónyi golyókra osztjuk. A golyókból kis kifliket formázunk, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezük, és 180 fokos sütőben 12-14 perc alatt készre sütjük.

A megsült kifliket óvatosan, még melegen poreritritbe forgatjuk. Forrón még nagyon puhák a kiflik, ahogy hűl úgy éri majd el az omlós tészta állagot.

Ebből a mennyiségből 21 db hókiflit kapunk, amelyeket fémdobozban érdemes tárolnunk.





Mézes krémes

„Egyértelmű volt számomra, hogy erdélyi családból származóként erdélyi süteményt hozok idén ebbe a könyvbe. A sárga tetejű, az isler és a puszedli mellett, ami igazán erdélyi karácsonyi sütemény, az a mézes krémes, amibe ők hecsedli, azaz csipkebogyó lekvárt kennek, és ez a fanyar íz adja a tökéletes íz kombinációt.”



Marján-Polák Zsófi

Hozzávalók:

Tészta:

200 g cukor
2 db tojás
30 g méz
1 ek. tej
1 kk. szódabikarbóna
125 g margarin
620 g liszt

Krém:

180 g porcukor
375 g margarin
2 dl tej
2 ek. búzadara
2 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével összekeverjük, és gőz fölött 5 percig főzzük, míg a margarin is teljesen elolvad benne.

Egy tálba szitáljuk a lisztet, majd hozzáadjuk a mézes keveréket, és géppel vagy kézzel alaposan összedolgozzuk.

A tésztát 4 egyenlő darabra osztjuk, sütőpapíron egyesével nagyon vékonyra nyújtjuk, és a tepsi hátoldalán egyesével megsütjük őket 150 fokos előmelegített sütőben 5-6 perc alatt.

A krémhez elkeverjük a tejben a búzadarát és a vaníliás cukrot, majd pár perc alatt egy sűrű tejbegrízt főzünk belőle, amit kihűtünk. A porcukrot kihabosítjuk a margarinnal és ehhez keverjük a kihűlt tejbegrízt.

csipkebogyólekvár
porcukor

Két részre osztjuk a krémet, majd jöhet az összeállítás:
az alsó lapot megkenjük a krém felével, erre helyezzük a
másodikat, amit megkenünk csipkebogyólekvárral, majd jön a
harmadik lap, a krém másik fele és végül a negyedik lap.

Konyharuhába csomagoljuk, és egy napra hűvös helyre tesszük,
majd megszórjuk porcukorral, és egyenletesen felszeleteljük.

Merry
Christmas!



Amerikai
Egyesült Államok

Fahéjas szilvás sajt torta

gluténmentes

„Tulajdonképpen egyfajta hagyománynak is tekinthető, hogy a családunkat érintő fontosabb eseményeken, ünnepeken, a menü elhagyhatatlan eleme a sajt torta, különféle variációkban. Nincs ez másképp karácsonykor sem. Ilyenkor a fahéjas szilva jellegzetes illata teszi még különlegesebbé, meghittebbé a karácsonyi készülődést. “



Molnár Emese

Hozzávalók:

Kekszes alap:

250 g gluténmentes keksz

100 g olvasztott vaj

Krém:

400 g krémsajt

150 g kristálycukor

200 g tejföl

2 dl habtejszín

2 ek szilvalekvár

2 g őrölt fahéj

4 tojás

2 ek kukoricakeményítő

10 g vaníliás cukor

Elkészítés:

A gluténmentes kekszet egy aprítógépben összezúzzuk, összekeverjük az olvasztott vajjal, és lenyomkodjuk a 26 cm átmérőjű tortaforma aljába.

A krémhez a krémsajtot, a tejfölt, a kristálycukrot, a vaníliás cukrot, a fahéjat, a szilvalekvárt és a habtejszín robotgéppel elkeverjük, egyesével hozzáadjuk a tojásokat, majd a keményítőt, és a formába öntjük.

Egy edénybe vizet rakunk, és a sütő aljába tesszük. Egy alufóliával körbetekerjük a forma alját. 150 fokra előmelegített sütőben 90 perc alatt megsütjük. Ha letelt az idő, nem vesszük ki a sütőből, résnyire kinyitjuk a sütőajtót, és még egy fél órát bent hagyjuk. Ha letelt az idő, kivesszük a sütőből, és hagyjuk teljesen kihűlni.

Szilvazselé:

4 ek szilvalekvár
20 g cukor
2 g fahéj
15 g pektin

Díszítés:

2 dl (hideg) habtejszín
40 g mascarpone
2 ek porcukor
1-2 szilva, szeletelve
(tetszés szerint)

A szilvazseléhez minden hozzávalót összekelegetünk, majd miután kissé kihűlt, eloszlatjuk a torta tetején.

A hideg habtejszín felverjük a porcukorral és a mascarponeval, majd habzsákba töltve elkészítjük a torta díszítését. Tetszés szerint használhatunk a díszítéshez vékonyra szeletelt szilvát is.



Németország

Almás-mákos kuglóf

gluténmentes

„A karácsony egyik legnépszerűbb édessége a kuglóf, amelynek számos változata ismert. A mákot szintén szeretik süteménybe használni német területeken, így most ezzel kombináljuk ezt a finomságot, almával és dióval megspékelve.”



Marosi Melinda

Hozzávalók:

Tészta:

3 db tojás
170 g gm liszt
150 g porcukor
1 kk szóda bikarbóna
200 g darált mák
150 ml olaj
250 ml tejföl
3 db alma pucolva,
reszelve
100 g darált dió
1 db citrom leve és héja

Elkészítés:

Először pucoljuk meg és reszeljük le az almákat. Adjuk hozzá a citrom levét és egy csipet sót. Keverjük össze, és tegyük félre.

Amíg pihen az alma, keverjük ki a tojásokat a porcukorral, a szóda bikarbónával elkevert liszttel, csipet sóval, majd hozzáöntjük a tejfölt, olajat, mákot, és simára dolgozzuk a tésztát. Ezután hozzáadjuk a darált diót és a citromhéjat. Az almából kinyomjuk a nedvességet, majd beleforgatjuk a tésztába.

A kuglófformát kivajazzuk, és megszórjuk gluténmentes liszttel.

45-50 perc alatt 180 fokon készre sütjük. Végezzünk tűpróbát. A sütőből kivéve hagyjuk a formában kihűlni, majd óvatosan borítsuk a tálra. Tálalás előtt szórjuk meg porcukorral.



Magyarország

Linzer

„A linzer eredetéről több történet kering, a legvalószínűbb változat szerint az 1827-ben alapított Ruszwurm cukrászda mestere, Müller Antal alkotta meg. Igazi biedermeier hangulatú süti, nevét az 1848-as főhadnagyról, Linzer Rudolfról kapta.”



Ménesiné Angéla

Hozzávalók:

Tészta:

300 g jéghideg vaj
200 g porcukor
4 tojássárgája
2 cs. vaníliás cukor
1 citrom leve, héja
600 g liszt
egy kevés tejföl
só

Töltelék:

baracklekvár

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összedolgozzuk robotgéppel, gyorsan összeáll, majd kézzel átgyúrjuk. Sietni kell, hogy a vaj ne puhítsa meg a tésztát.

3-4 adagban fóliába csomagoljuk, be a hűtőbe kb 4 órára.

Mindig csak annyit veszünk elő, amivel dolgozunk! Kinyújtjuk, szaggatjuk.

175 fokon, alul-felül sütésen, kb 10-12 perc alatt megsütjük.

Tetejét sütés előtt - ha szeretjük - dióba forgatjuk.

A kihűlt linzereket házi baracklekvárral megtöltjük.



Örményország

Gata

„A Gatát az egyik legrégebbi örmény ételként tartják számon, ami a jószerencsét és a biztonságot szimbolizálja az emberek számára. Egy falatnyi kedvesség, ami különleges ízélménnyel párosul egyszerűsége ellenére.”



Molnár Renáta

Hozzávalók:

Tészta:

500 ml aludttej
1 kg liszt
5 tojás (ebből egy a kenéshez)
13 dkg olvasztott vaj
1dl olaj
1 tk vaníliás cukor
1,5 tk sütőpor
1 csipet só

Elkészítés:

A tésztához egy keverőtálban felferünk négy tojást. Az aludttejet összekeverjük a sütőporral és a felvert tojásokkal.

Hozzáadjuk a vaníliás cukrot és a sót. Ehhez hozzáöntjük a vaját és az olajat. Jól összekeverjük, majd fokozatosan hozzáadjuk a lisztet. Amikor összeállt, deszkára rakjuk, és laza tésztát gyúrunk belőle, majd 5 percet letakarva pihentetjük.

Újra átgyúrjuk – fontos, hogy a tészta laza maradjon. Ezután ketté vesszük, és hagyjuk 10-15 percet pihenni.

A töltelékhez a vaját, cukrot, vaníliás cukrot és a sütőrumot összekeverjük. Fontos, hogy kásás maradjon a massa, ne próbáljuk a cukrot teljesen elkeverni.

Töltelék:

15 dkg olvasztott vaj

20 dkg kristálycukor

1 tk vaníliás cukor

30 dkg liszt

1 csipet só

ízlés szerint sütőrum

Ehhez fokozatosan adjuk hozzá a lisztet, figyelve arra, hogy ne legyen folyékony.

Kétféleképpen formázhatjuk a süteményt: ha letelt a 10-15 perc, fogjuk az egyik tésztát, és egy ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, de inkább kézzel, mintsem sodrófával.

A közepére rakjuk a töltelék felét, majd mint egy batyut, bezárjuk a tésztát (a tészta széléit középre húzva összefogjuk).

Ezután lisztes kézzel megnyomkodjuk a tésztát, hogy a töltelék jobban elterüljön. Ezt megismételjük a másik tésztával is, majd megkenjük őket a felvert tojással.

A másik verzió amit én is alkalmaztam, hogy a pihentetés után téglalapokat nyújtunk a két tésztából, elosztatjuk rajta a tölteléket, a széleket picit behajtjuk majd lazán feltekerjük a hosszabbik oldaluknál. Az így kapott „rudat” kicsit laposabbra nyújtjuk, 2 ujjnyi vastagra vágjuk, és így állítjuk bele a tepsibe.

Villával formákat rajzolhatunk a tészta tetejére, így díszítve azt. Megszurkáljuk, 200 fokon aranybarnára sütjük.



TO: you
FROM: Me





Karácsonyi granola

gluténmentes – hozzáadott cukortól mentes – vegan

*„A saját készítésű ajándéknál nincs meghatóbb... főleg, ha meg is lehet enni.
Csempéssz meghitt, mézeskalács ízű reggeleket a szeretteid otthonába!”*



Ökrös Lilla

Hozzávalók:

200 g (gluténmentes)
nagy szemű zabpehely
50 g pekándió
25 g törökmogyoró
25 g napraforgó mag
1000 g almapüré
80 g friss datolya
10 g mogyoróvaj
1 + 1 kk mézeskalács
fűszer
1 csipet só

+ 70 g mazsola
+ 50 g magas
kakaótartalmú étcsoki
(elhagyható)

Elkészítés:

Melegítsük elő a sütőnkét 170-180 fokra, alsó-felső programon.
Béleljünk ki egy nagyméretű tepsit szilikonos sütőpapírral.

Vegyünk elő egy nagy tálat, tegyük bele a nagy szemű
zabpelyhet, napraforgómagot, a durvára vágott pekándiót és
török mogyorót. Forgassuk össze.

Turmixoljuk krémesre a datolyát, az almapürével, az 1 kk.
mézeskalács fűszerrel, a csipetnyi sóval
és mogyoróvajjal, majd adjuk a keverékünkhöz, és keverjük
össze jó alaposan egy spatula segítségével.

Tegyük a keveréket egy tepsibe, egyenletesen oszlassuk el.
Süssük 17- 25 percig úgy, hogy közben többször átkeverjük.
Figyelgessük, mert a sütő erőssége különböző lehet.

Ha megsült, vegyük ki a sütőből és keverjük bele a másik kávéskanálnyi mézeskalácsfűszert.

Hagyjuk a megsült granolát a sütőpapíron addig, amíg teljesen ki nem hűl.

Végül keverjük hozzá a mazsolát és az durvára vágott étcsokit is.

Üvegben tároljuk.

Tipp: Nagyobb mennyiség készítése esetén, nő a sütési idő!





Karácsonyi töltött briós

„A franciák híres pihe-puha kelt tésztáját a Nagymamám minden karácsonykor elkészítette. Persze általában sosem került az ünnepi aszaltra, hiszen még langyosan elfogyott. No, de ki tud ellenállni a pillékönnyű tésztának és a csodás, szaftos tölteléknek?”



Palotás Ágnes

Hozzávalók:

Tészta:

300 gramm kenyérliszt
125 gramm tej
1 egész tojás
1/3 kocka friss élesztő
70 g porcukor
30 gramm puha vaj
1 kávéskanál só

Töltelék:

50 g étcsoki
30 g kandírozott narancshéj
20 g mandula/dió

Elkészítés:

A meglangyosított tejbe tegyünk egy csipet cukrot, morzsoljuk bele az élesztőt, és langyos helyen hagyjuk felhabosodni. Közben egy nagy tálba szitáljuk át a lisztet, a porcukrot és a sót.

A felfutott élesztőbe keverjük el a tojást, öntsük a lisztes keverékre, és gyúrjunk belőle sima tésztát. A puha vaját a legvégén adjuk hozzá, így lesz igazán foszlós a végeredmény. A tésztánk enyhén ragacsos lesz, de nem kell megijedni, a pihentetési idő végére kezesbáránnyá válik!

A tésztát meleg helyen hagyjuk duplájára kelni.

A megkelt tésztát enyhén lisztezett felületre borítjuk, és 6 egyenlő részre vágjuk. Felgömbölyítjük, és letakarva pihentetjük újabb 15 percet.

30 g aszalt vörös áfonya
2 ek kristálycukor
1 kk őrölt fahéj

A tetejére:

1 egész felvert tojás
20 gramm szeletelt
mandula
20 gramm barna cukor

Közben a töltelék hozzávalóit aprítsuk fel, és keverjük össze.

A tésztát egyesével nyújtsuk ki kb. 1 cm vastagságú körlappá, és halmozzuk a közepére a töltelék 1/6-od részét. A tészta szélét hajtsuk fel, csípjük össze közepén, és formázzunk belőle csinos kis labdákat.

A sütőformákat (6 darab 10 x 4 cm méretű) enyhén vajazzuk ki, és az összezsípett felükkel lefelé tegyük a formákba.

Letakarva langyos helyen pihentessük addig, amíg a tészta szemmel láthatóan újra megnő (ez kb 15-20 perc lesz), majd kenjük le a felvert tojással, szórjuk meg a mandulával és a barna cukorral, majd 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt süssük őket aranybarnára.



Japán

Málnás-matchás mochi

gluténmentes

„A mochi egy tradicionális japán édesség, melyet az újévi ünnepre szoktak készíteni, mivel azt tartják, hogy szerencsét hoz. Érdeemes kipróbálni, gluténmentessége miatt sokaknak üde színfolt lehet az ünnepi asztalon.”



Pazsiczki Beatrix

Hozzávalók:

Tészta:

140 g ragacsos rizsliszt
(ázsiai boltokban
kapható)
25 g kukoricakeményítő
40 g cukor
190 g tej
40 g vaj

Töltelék:

100 g málna
50 g mascarpone
2 ek. cukor
20 g fehércsoki
pár szem egész málna

Elkészítés:

A töltelékkel kezdünk. A málnát a cukorral összekeverjük, és kicsit összefőzzük, majd fém teaszűrőn átpasszírozzuk. A fehércsokit még melegen beledobjuk, hogy elolvadjon a pürében. Kihűlés után mascarponéval összedolgozzuk, habzsákba töltjük és hűtőbe tesszük.

A hideg tejszínből és a porcukorból kemény habot verünk, melyet a keverés végén a mascarponéval fixálunk. Ha két ízű szeretnénk, elfelezzük, és egyik felébe matchaport szórunk. Ezeket is habzsákba töltjük és hűtjük.

A lisztet, a kukoricakeményítőt a cukorral egy nagy tálban összekeverjük, hozzáadjuk a tejet és csomómentesre keverjük. Fóliával lefedjük, a tetejét megszurkáljuk és 3-4 percre betesszük a mikróba a legmagasabb fokozatra. Amikor a színe opálosra vált és összeállt, akkor megfőtt.

Tejszínhab töltelék:

200 g habtejszín
1 ek porcukor
1 ek mascarpone
1 kk matcha por

A mikróból kivéve beledolgozzuk a vaját egy spatula segítségével. Kicsit várunk, hogy ne legyen nagyon forró a kezünknek, mert gyúrni fogjuk.

Kivesszük egy tapadásmentes felületre: fém, márvány vagy szilikon gyúrólap tökéletes erre a célra. Eleinte nagyon ragad, de ne aggódjunk, mert gyúrás és nyújtás közben egyre rugalmasabb lesz, 10 perc elteltével már egész hosszan tudjuk nyújtani szakadás nélkül. A leragadt tésztát egy hablapát segítségével mindig felkapargatjuk a felületről és a többihez tesszük.

Ezután 30 grammos darabokat vágunk belőle, rizslisztbe mártjuk, szétlapogatjuk, majd kerek vékony lapra nyújtjuk. Ha ragad, akkor rizslisztet szórunk rá.

Egy mochi formát (nálam egy szélesedő kávé csésze) megszórunk rizsliszttel, ráterítjük a kerek tésztalapot, először tejszínhabot nyomunk bele, aztán a málnakrém, bele egy szem málna, megint málnakrém majd újra tejszínhab következik. Amikor ez kész, finoman összecsapkodjuk a tésztaszéleket.

Ugyanígy járunk el a többi tésztagombóccal is. Az elkészült gombócokat muffinpapírba helyezük, és légmentesen lezárva hűtőben tároljuk fogyasztásig.

Frissen a legfinomabb, nem érdemes sokáig várni az elfogyasztásával, mert megkeményedik.

14 db töltött mochi lesz belőle.





Puha kakaós puszedi

tejmentes

„A Lebkuchen sok változata ismert Németországban. Némelyik igen hasonlít a mi puszedlinkre, ez a kakaós verzió azonban méz nélkül, de rengeteg olajos maggal készül. Ettől lesz igazán szaftos még napok múltán is. Hagyományosan kis kerek ostyapapírra adagolva sütik, de enélkül is bátran elkészíthető.”



Sági-Kiss Ágnes

Hozzávalók:

Puszedi:

- 3 közepes tojás
- 120 g cukor
- 1 kk vaníliaőrlemény
- 240 g liszt
- 8 g cukrozatlan kakaópor
- 12 g sütőpor
- 125 g őrölt mogyoró
- 125 g őrölt mandula
- 1 tk fahéj
- 3 tk mézeskalács fűszer

Elkészítés:

A tojást a cukorral és a vaníliával néhány percig habosítjuk, míg térfogata megnő és kivilágosodik. A többi hozzávalót egy tálban összekeverjük, majd beleforgatjuk a tojásos masszába.

Egy kissé ragacsos tésztát kapunk, így érdemes a formázást vizes kézzel vagy kesztyűben végezni. Ehhez először dióméretű gombócokat gyúrunk, majd sütőpapírra téve kicsit lapítsuk el. Ügyeljünk arra, hogy nagyjából egyenlő vastagságú legyen mindenhol.

(Ezen a ponton, aki használ ostyalapot, az a masszát az ostyalap tetején igazgassa el úgy, hogy a szélén picit túllógjon.)

160 fokra előmelegített sütőben kb. 12-15 perc alatt süssük meg. Akkor jó, amikor tapintásra még picit puha.

Máz:

150 g porcukor

1-2 ek víz

A mázhoz a porcukrot szitáljuk át, tegyük tálba, és a vizet apránként adagolva keverjük olyan állagúra, ami könnyen kenhető, de nem folyik le dermedés előtt a puszedliről.

A kisült puszedliket még melegen kenjük meg a mázzal, ami megszáradva csodás roppanós kontrasztot ad majd.

Aki még tovább növelné a csokoládés élményt, az cukormáz helyett olvasztott csokoládéval is megkenheti a puszedlik tetejét.

Tipp: Az olajos magvakat bátran variáljuk ízlésünk szerint. Mogoró helyett pl. dióval is finom.





Štedrák

gluténmentes - cukormentes

„A karácsonyi vacsorán a világ különböző tájairól származó sütemények kerülnek az asztalra – de ha Štedrák-ot látsz, nem tudsz neki ellenállni.

Ez egy hagyományos szlovák karácsonyi sütemény lekvárral, dióval, mákkal és túróval töltve.”



Szücs Adrienn

Hozzávalók:

Tészta:

- 15 g útifűmaghéj
- 25 g útifűmaghéjliszt
- 320 g víz
- 120 g foszfátmentes sütőpor
- 140 g zsíros mandulaliszt
- 240 g arany lenmagliszt
- 20 g kókuszliszt
- 200 g vaj
- 4 db tojás
- 1 tasak cukormentes vaníliás cukor
- 1/2 bio citrom héja

Elkészítés:

Az 50 g mazsolát beáztatjuk a rumaromába és a narancsolajba.

Az útifűmaghéjat, az útifűmaghéjlisztet és a sütőport szárazon összekeverjük, majd hozzáadjuk a forró vizet és így is alaposan újból átkeverjük. Egy külön tálban a mandulalisztet, az arany lenmaglisztet és a kókuszlisztet összekeverjük. Az olvasztott vajat, a tojásokat, a vaníliás cukrot és a reszelt citrom héjat az útifűmaghéjas keverékhez adjuk. Alapos keverés után beledolgozzuk a lisztet is. Egy gyúrható egynemű tésztát kapunk majd, amit egy picit pihentetünk.

A töltelékhez a darált mákot felöntjük a forró tejjel, hozzáadjuk az édesítőt, a reszelt citromhéjat, és a vaníliás cukrot, végül belekeverjük a szilvalekvárt.

A darált diót felöntjük a forró tejjel, hozzáadjuk az édesítőt, a reszelt citromhéjat, és a vaníliás cukrot. Végül belekeverjük a beáztatott mazsola felét.

Töltelék:

150 g darált mák
100 ml tej
100 g cukormentes szilvalekvár
15 g 1:4 por édesítő
1 tasak cm vaníliás cukor
1/2 bio citrom héja

200 g darált dió
100 ml tej
15 g 1:4 por édesítő
1 tasak cukormentes vaníliás cukor
25 g mazsola
1/2 bio citrom héja

400 g túró
15 g 1:4 por édesítő
1 tasak cm vaníliás cukor
1 db tojás
25 g mazsola
1/2 bio citrom héja

10 g rum aroma
4 csepp bio narancsolaj

Díszítéshez:

2 evőkanál cukormentes szilvalekvár

A túróhoz adjuk az édesítőt, a citromhéjat, a tojást és a vaníliás cukrot, majd összekeverjük. A beáztatott mazsola másik felét is alaposan hozzádolgozzuk.

A tésztát 4 gombócra osztjuk. Az első 3 gombócból tortaforma méretű (23cm) kört nyújtunk. A tészta nyújtását sütőpapír között végezzük. A negyedik gombócból fogjuk csinálni a sütemény oldalát és a rácsokat.

A kivajazott tortaforma aljába helyezük az első kör alakúra nyújtott tésztát, és rögtön utána a picit magasabbra nyújtott téglalap alapú oldalfalat is. Az illesztésnél egy picit összenyomkodjuk, hogy szépen zárjon a tészta. Először tegyük a mákos töltelék a tésztára, és oszlassuk el egyenletesen.

Majd jön a második tésztaréteg, ami pontosan illeszkedik a tortaforma oldalához.

Ezt megkenjük a diós töltelékkel, amit finoman elosztatunk a tésztán.

Következik egy újabb tészta, végül jön a túrós réteg, amit szintén óvatosan elosztatunk a tésztánkon.

A tortaforma oldalához kinyújtott gombócból maradt annyi tésztánk, hogy kb. 6 db csíkot vágjunk belőle. Ebből készítjük a süteményünk tetejére a rácsot, majd a magasabb oldalfalat szépen behajtjuk.

Habzsák segítségével a rácsok közé szilvalekvárt nyomunk.

Előmelegített 160 fokos sütőben kb. 1 óra alatt aranybarnára sütjük.

A teljesen kihűlt süteményt végül megszórjuk porerittrrel.



Amerikai
Egyesült Államok

Brownie kekszek

„Az Amerikai Egyesült Államokban a Télapót minden évben egy pohár tejjel és keksszel várják a gyerekek egy hosszú, ajándék osztással töltött éjszaka után. A háttérben gyertyák lágy fénye pislákol, és fenyőfa illata tölti be a levegőt. A hangulatot melegség és várakozás tölti be. Lengjen be minket is így az ünnepi időszak öröme és varázsa.”



Telbis Tamara

Hozzávalók:

Tészta:

250 g csokoládé + 200 g
csokoládé
80 g vaj
4 tojás
250 g cukor
1 tasak vaniliás cukor
1 narancs reszelt héjja
100 g liszt
100 g kakaópor
1 tasak sütőpor
egy csipet só

Díszítéshez:

sós pereg
színes cukorka

Elkészítés:

Felolvasztunk 250 g csokoládét és a vaját.

Habosra verjük a 4 tojást 250 g cukorral, a vaníliás cukorral és a narancs reszelt héjával, és a csokoládéhoz adjuk.

A lisztet, kakaóport, sót és a sütőport összekavarjuk, és hozzáadjuk a kissé kihűlt olvasztott csokoládé-vaj keveréket.

A maradék 200 g csokoládét felaprítjuk és a masszába forgatjuk.

Egy fagyalt adagolóval vagy két kanál segítségével diónyi kupacokat teszünk a sütőpapírra, és előmelegített sütőben 180 fokon kb. 8 percig sütjük.

A kekszeket még forrón pereccel, apró bonbonokkal díszíthetjük.





Dió-alma-karamell Buche de Noel

„A buche de noel, avagy a karácsonyi fatörzs egy francia ünnepi sütemény, ami eredetileg egy csokoládés krémmel töltött és azzal bevont piskótatekercs. Én most ennek egy modernebb verzióját készítettem el mousse formában, karácsonyhoz illő ízekben.”



Tóka Krisztina

Hozzávalók:

Diós vajas piskóta:

50 g vaj (szobahőmérs.)
50 g porcukor
50 g egész tojás
32 g liszt
18 g darált dió

Diós ropogós réteg:

45 g karamellizált
fehércsokoládé
15 g diókrém
15 g durvára vágott
pirított dió
15 g karamellizált
ostyatörmelék

Elkészítés:

A piskótához a vajat az átszitált porcukorral kihabosítjuk. Hozzáadjuk a tojást részletekben, és tovább habosítjuk. A lisztet elkeverjük a darált dióval, sóval, majd spatula segítségével hozzáforgatjuk a vajas-tojásos habhoz. A masszát sütőpapírral bélelt tepsire kenjük 9x25 cm-es téglalapra. 170 fokon 12 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, levesszük róla a sütőpapírt, és 8 x 24 cm-es téglalapot vágunk ki belőle.

A ropogós réteghez a csokoládét a diókrémmel megolvasztjuk, majd belekeverjük a pirított, aprított diót, az ostyatörmeléket és a sót. Ezután a piskótára kenjük egyenletesen, majd a hűtőbe tesszük..

Az almakompóthoz az almapürét a citromlével és a fűszerekkel feltesszük főni. A cukrot a pektinnel elkeverjük, majd a gőzölgő almapüréhez adjuk, és folyamatosan keverjük. Forrástól számítva kb. 2 percig főzzük állandóan keverve. Ezután a szilikon alagút forma aljába öntjük, majd fagyasztóba tesszük.

Almakompót:

100 g almapüré
100 g kockázott alma
4 g pektin
20 g cukor
1/2 citrom leve
egy csipet őrölt fahéj
egy csipet őrölt gyömbér

**Karamellizált
fehércsokoládé****mousse:**

195 g tej
53 g tojássárgája
6 g lapzselatin
300 g karamellizált
fehércsokoládé
egy csipet só
300 g állati habtejszín

Karamell glaze:

200 g kristálycukor
200 g habtejszín
100 g hideg víz
20 g kukoricakeményítő
8 g lapzselatin
csipet só

Eszközök:

Hőmérő
Szilikon fatörzs forma
(1,3 l)

A mousse-hoz a tojássárgájákat kimérjük. A habtejszint behűtjük. A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk. A tejet hozzáadjuk a tojássárgájához, elkeverjük, majd feltesszük közepes lángra, és állandó keverés mellett 80 fokig melegítjük. Ha elérte a 80 fokot, levesszük a tűzről, majd belekeverjük a kicsavart zselatinlapokat. Közben a kimért csokoládét mikróban megolvasztjuk, majd szűrőn keresztül ráöntjük a még meleg tojásos keveréket, homogénre keverjük, és megvárjuk, míg szobahőmérsékletűre hűl. A habtejszint laza habbá felferjük, majd két részletben a csokis-tojásos elegyhez keverjük óvatosan spatulával.

Most következik a fatörzs összeállítása. Ehhez az almakompótot kivesszük a szilikonforma aljából. A szilikonformát ráhelyezzük egy tálcára, és az aljába öntjük a mousse egy részét, majd ebbe behelyezzük a kifagyott almakompótot. Erre a maradék mousse-t ráöntjük úgy, hogy maradjon kb fél cm-es hely a perem alatt. Ezután a piskótát a ropogós réteggel lefelé ráhelyezzük a mousse tetejére, úgy, hogy a mousse-ba kissé belenyomjuk, és ezáltal a szilikonforma pont színültig legyen. Folpackot helyezünk rá, majd betesszük a fagyasztóba legalább 24 órára.

A glaze-hez a keményítőt a hideg vízzel elkeverjük, a zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk, a habtejszint felforrósítjuk. A cukrot egy magas falú lábosban karamellizáljuk, majd két részletben, óvatosan a forró tejszint hozzáadjuk. Ha minden karamell elolvadt, hőkiegyenlítővel a keményítő vizet is hozzáadjuk és felforraltjuk. Ha kész, lehúzzuk a tűzről, és a kicsavart zselatinlapokat elkeverjük benne. Hozzáadunk ízlés szerint sót, majd 30 fokra hűtjük.

A kifagyott fatörzset kivesszük a szilikonformából, rácsra tesszük, és a 30 fokos glaze-zel leöntjük. Tetejét ízlés szerint díszítjük.



Spanyolország

Roscón de Reyes

*„Egy spanyol hagyomány alapján, a Háromkirályok kalácsába apró babafigurát rejtnek el, melynek a megtalálója lesz aznap a ház királya.
A sütemény elkészítése közben mindenki felidézheti a gyermekkori karácsonyok izgalmát, játékosságát, a maga ünnepi varázsát.”*



Tóth-Nagy Nikolett

Hozzávalók:

Tészta:

200 ml tej
30 g élesztő
600 g finomliszt
100 g kristálycukor
2 db tojás
80 g puha vaj
2 tk narancsvirágvíz
1 db narancs héja
1 db citrom héja
5 g só

Elkészítés:

A tejet langyosra melegítjük, majd egy kiskanál cukrot szórunk bele, és morzsolhatjuk is az élesztőt. Hagyjuk, hogy felfusson.

A lisztet egy keverőtálba mérjük, majd egy mélyedést csinálunk a közepére, és mehet bele az összes többi hozzávaló. (A narancsvirágvíz elhagyható természetesen.) A felfutott élesztőt fokozatosan adagoljuk hozzá.

Egy dagasztógép segítségével összedolgozzuk, hogy szépen összeálljon, majd lisztezett felületen átgyúrjuk, míg egy szép sima, ruganyos tésztát kapunk.

Visszatesszük a tálba, majd lefedve pihentetjük 2 órát. Ha letelt az idő, óvatosan átgyúrjuk, szép kerekre formázzuk, majd a közepébe az ujjunkkal egy lyukat csinálunk. Ezt követően jön a kedvenc részem...

Felvesszük a tésztát, és függőlegesen, óvatosan a két kezünkkel forgatjuk körbe, miközben a lyuk egyre nagyobb lesz és elérjük a kívánt átmérőt. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, kissé meglapogatjuk, majd lefedve további 40 percet kelesztjük.

Amint letelt az idő, egy tojást felferünk és megkenjük a tetejét. Megszórhatjuk mandulával és különböző kandírozott gyümölcssel, de szabadjára is engedhetjük a fantáziánkat.

Előmelegített sütőben 170 fokon 20-25 percig sütjük.

Az elkészült és kihűlt kalácsot félbevágjuk és megtöltjük. Én most egy narancsos krémet használtam. Ha egyszerűbbre vágytok, egy tejszínhabos töltet is jó megoldás. Hinthetünk bele egy kevés fahéjat és az ünnepi illat máris belengi a házat.

A süteményben elrejtett babát egy egész mandulával is helyettesíthetjük, valamint szokás egy babszemet is belecsempészni, melynek a megtalálója állja a kalácsot.

Ahol kisgyermek van a házban, ott talán még szívmengetőbb látni az izgatott várakozással teli szemüket és boldog arcukat.



Olaszország

Gingerbread amaretti

gluténmentes – tejmentes

„A gingerbread amaretti nekem maga a karácsony. Ünnepi hangulat árasztja el a házat és a lelket is, amikor ezek a kekszek sülnek. Tökéletes választás lehet akár vendégváráshoz, akár gasztro ajándékként is.”



Varga-Hős Bianka

Hozzávalók:

200 g mandulaliszt vagy
finomra őrölt mandula
szitálva
110 g kristálycukor
2 tk mézeskalács-
fűszerkeverék
csipet finom tengeri só
65 g tojásfehérje
¼ teáskanál citromlé
15 g méz
porcukor a forgatáshoz

Elkészítés:

A sütőt melegítsük elő 175 fokra.


Egy nagy tálban összekeverjük a mandulalisztet, a cukrot, a mézeskalács-fűszerkeveréket és a sót.

Egy keverőedényben a tojásfehérjét és a citromlevet kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a mézet, és kicsit átkeverjük.

Ezt követően a felvert tojásfehérjét a száraz hozzávalókhoz tesszük, óvatosan összeforgatjuk egy spatulával úgy, hogy közben ne törjük össze a habot. Lágy, ragacsos tésztát fogunk kapni.

Porcukorral finoman meghintjük a kezünket, majd diónyi gombócokat formálunk, amiket egyesével meghempergetünk a porcukorban.

Sütőpapírral vagy szilikonnal bélelt tepsire helyezük a gombócokat úgy, hogy legyen köztük min. 5 cm távolság.



Körülbelül 10-12 percig süssük légkeveréses sütőben, amíg a teteje enyhén megreped, és a talpa pedig elkezd barnulni.

A kekszek szobahőmérsékleten, légmentesen záródó dobozban 5-10 napig elállnak.





Karácsonyi pavlova

„A pavlova egy igazi komfortdesszert, vitatható eredettel Ausztráliából vagy Új-Zélandról származik. Számomra a roppanós külső tökéletesen szimbolizálja a zord téli hideget, míg a krémes belső a karácsonyi otthon melegét.”



Veres-Lakos Eszter

Hozzávalók:

Pavlova:

150 g tojásfehérje
225 g cukor
1 tk narancslé
12 g keményítő
1/4 kk fahéj

Narancskrém:

1/2 bio narancs reszelt
héja
1 narancs leve (~75 ml)
1 egész tojás és 1 db
tojássárgája
10 g cukor
50 g vaj

Elkészítés:

A tojásfehérjét a robotgép üstjébe mérjük, és habosítani kezdjük. Amikor már fehéredik és kezd tartása lenni, kanalanként hozzáadagoljuk a kristálycukrot, és magas fokozaton nagyjából 8 percig habosítjuk. Ezután hozzáadjuk a keményítőt, a fahéjat és a narancslevet, majd még 30 másodpercig keverjük.

Egy sütőpapírral bélelt tepsire 10 db 8 cm átmérőjű kört rajzolunk, tetszőleges díszítőcsővel ellátott habzsákból adagoljuk rá a habot, középről kifelé haladva, belső üreget képezve, hiszen ide fog kerülni a töltelék.

100-110 fokra előmelegített sütőben nagyjából 120 percig szárítjuk, majd lekapcsoljuk a sütőt, és résnyire nyitott ajtónál hagyjuk hűlni néhány órán keresztül.

Narancsos-fehér csokoládés krém:

1/2 bio narancs reszelt
héja

100 g fehér csokoládé

2x100 ml tejszín

250 g mascarpone

A narancskrémhez a vaj kivételével mindent egy edénybe mérünk, majd alacsony fokozaton, folyamatos kevergetéssel pudingsűrűségűre főzzük. Hozzáadjuk a vajat, elkeverjük, egy másik edénybe szűrjük, és folpackkal lefedve félretesszük hűlni.

A narancsos fehér csokoládés krémhez 100 ml tejszint a narancshéjjal felforralunk, majd szűrőn keresztül a fehér csokoládéra öntjük. Egyneműre keverjük, botmixerrel emulgáljuk, majd lefedve minimum 4 órára hűtőbe tesszük. Ezután a fehér csokoládés krémet, a 100 ml tejszint és a mascarpone-t a robotgép üstjébe mérjük, és közepes fokozaton habbá verjük.

Összeállítás:

A pavlovák aljába narancskrémeket töltünk, erre habzsákból adagoljuk a narancsos mascarponekrémet, majd a tetejét ismét narancskrémekkel koronázzuk. Kandírozott narancshéjkockákkal, esetleg reszelt narancshéjjal, csillagánizzsal, fahéjjal ízlés szerint díszítjük.





Snidlinges mini képviselőfánk

„A francia származású »clair« a monarchia idején eljutott a bécsi udvarba is, majd onnan Ferenc József és Sissi nyári rezidenciájára, Bad Ischl-be, ahol a méltán híres Zauner cukrászdában ma is megkóstolható a képviselőfánk édes változata. A snidlinges változatot egy számomra kedves szolnoki cukrászdában kóstoltam először, de azóta az egyik kedvenc ünnepi sós vendégváró aprósütink.”



Vincze-Varga Nikoletta

Hozzávalók:

Tészta:

150 g liszt
150 g vaj
150 ml víz
4 tojás
1 tk. cukor
1 csipet só

Töltelék:

80 g vaj
100 g liszt
500 ml tej
só, bors, szerecsendió
snidling, reszelt sajt

Tálalás:

Reszelt sajt

Elkészítés:

A fánkhoz vízben feloldjuk a vajat, a sót és a cukrot, majd amikor felforrt, hozzá tesszük a lisztet. Reszelt tésztát készítünk, tehát néhány percig kevergetjük nagyobb lángon, míg a folyadék elpárolog belőle.

Miután langyosra hűlt, a tojásokat egyesével beledolgozzuk, sűrű krumplipürészerű állagot keresünk. Habzsák segítségével tepsire sorakoztatjuk a fánkokat. Alul-felül sütéssel 210 fokon sütjük 15 percig, majd további 20 percig 170 fokon szárítjuk.

Amíg sülnek a fánkok, elkészítjük a besamel mártást. A hozzávalókból sűrű szószot főzünk, a végén fűszerezük sóval, borssal, szerecsendióval, beletesszük az apróra vágott snidlinget és a reszelt sajtot.

A kihűlt képviselőfánkok tetejét levágjuk, és a szintén lehűtött krémmel betöltjük, reszelt sajtot teszünk rá, majd a tetejét.



Magyarország

Linzer

glutén- tej- tojás- cukormentes

„Nálunk nem csak Kevin nélkül, linzer nélkül sincs karácsony! :) A linzer egy olyan sütemény, aminek az aprólékos elkészítése, szaggatása, töltése közben az ember lelassulhat és átadhatja magát a karácsonyi készülődés örömeinek. Ez a recept pedig egy igazán finom és tudatos alternatíva, amit glutén-, tej-, tojásérzékenyek is bátran fogyaszthatnak.”



Zákány Judit

Hozzávalók:

Tészta:

100 g barna rizsliszt
25 g kölesliszt
60 g tápióka keményítő
10 g 1:4 édesítőszer
6 g vaníliás
cukorhelyettesítő
fél bio citrom reszelt
héja
2 g sütőpor
80 g növényi margarin
20 g arany lenmagliszt
elkeverve 70 g langyos
vízzel

Töltelék:

eperlekvár

Elkészítés:

Mérd ki a száraz hozzávalókat, és keverd össze őket alaposan!

Keverd el az arany lenmaglisztet a langyos vízzel, öntsd a ragacsos masszát a száraz hozzávalókhoz, valamint a lágy növényi margarint is, és alaposan dolgozd össze a tésztát!

Tapasztalatom szerint bambuszrost liszttel szórt felületen azonnal nyújtható (3-4 mm vastagság) és szaggatható, de ha lágynak érzed, tedd hűtőbe 20-30 percre a tésztát!

Süsd 13-15 percig (sütőtől függ) alsó-felső sütési módban 180 fokon!

Miután kihűlt, töltsd lekvárral, és fogyasztás előtt tedd félre 1-2 napra egy fém dobozba, hogy megpuhuljon!



Gledileg jól





Jólakaka

„Izland karácsonyi szokásait 13 bajkeverő manóval és egy ijesztő karácsonyi macskával körbelengi a misztikum. Én mégis egy »emberibb« hagyományt emelnék ki, a Jólabókaföld-öt: az izlandiak könyvet ajándékoznak egymásnak, és a szentestét mindenki olvasgatással tölti. Bízom benne, hogy a jubileumi Telepocak könyvünk az izlandi hagyományokhoz hasonlóan sokak karácsonyát varázsolja szebbé.”



Zsámpár-Varga Tímea

Hozzávalók:

200 g vaj
215 g kristálycukor
8 g vaníliás cukor
2 db L-es méretű tojás
375 g finomliszt
12 g sütőpor
2 dl tej
100 g mazsola
1 citrom reszelt héja
1 teáskanál kardamom

Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük 175 fokra. A sütőformát (nálam 31 cm x 12 cm x 8 cm-es kenyérforma) kibéleljük sütőpapírral.

A vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Adjuk hozzá egyenként a tojásokat. Lassan adagoljuk hozzá a tejet, majd a sütőporral, citromhéjjal és kardamommal elkevert lisztet.

A mazsolát forgassuk meg egy kis lisztben, majd keverjük a tésztánkhoz.

Öntsük a masszát a kenyérformába, és 60-65 percre süssük. Túpróbával ellenőrizzük. Hagyjuk a formában nagyjából 10 percre pihenni, majd fordítsuk süteményrácsra, amíg teljesen kihűl.

Tarts velünk egész évben!

Ha tetszettek a receptek, a fotók, a történetek, akkor nézd meg a könyv alkotóinak többi finomságát is! Kövesd őket Instán, hogy év közben is folyamatosan élvezhesd kipróbált, működő receptjeiket!

Anna Imm - Kóczián - https://www.instagram.com/anna_imm_photography/

Dudás Ivett - <https://www.instagram.com/kovaszanyu/>

Duszka Ági - https://www.instagram.com/piccolina_content/

Enyedi Attila - <https://www.instagram.com/blackcolorbites/>

Erdősi Orsolya - <https://www.instagram.com/erdosiorsi/>

Fodor Dóra - https://www.instagram.com/cook_food_styling_by_dora

Földesiné Szabó Anett - <https://www.instagram.com/anettfoeldes/>

Fridrik-Szabó Nikolett - https://www.instagram.com/_nikitchen_/

Friedrich Uta - <https://www.instagram.com/recipesfromoursuitcase/>

Gálovits Zsuzsanna - <https://www.instagram.com/zsuzsa.galovits/>

Hajsz Fanni - https://www.instagram.com/habosa_homemade/

Hevesi Szandra - <https://www.instagram.com/mentesgasztro/>

Ipsits Anita - https://www.instagram.com/a._nit._a/

Jámbor Orsi - <https://www.instagram.com/encsakfozok/>

Kispál Luca - https://www.instagram.com/koruti_asszonyka/

Kocsó Tímea - <https://www.instagram.com/mezespillanatok/>

Könczöl Orsolya - <https://www.instagram.com/izeknyelven/>

Kun Zsuzsa - https://www.instagram.com/cakebox_sutimuhely

Lakatos Angi - <https://www.instagram.com/endzsi78/>
Lázár Izabella - https://www.instagram.com/abroszra_valo/
Lehoczky Timi - <https://www.instagram.com/ticsi87/>
Lovas Barbi - https://www.instagram.com/lovas._barbi/
Marján-Polák Zsófi - <https://www.instagram.com/alomvilaggasztro/>
Marosi Melinda - <https://www.instagram.com/csakazertisfinom/>
Ménesiné Angéla - <https://www.instagram.com/angelamenesine/>
Molnár Emese - <https://www.instagram.com/molnareme3/>
Molnár Renáta - https://instagram.com/renataa_muller
Ökrös Lilla - <https://www.instagram.com/okrosily/>
Palotás Ágnes - https://www.instagram.com/kenyer_muvesz/
Pazsiczki Beatrix - <https://www.instagram.com/breadislet/>
Sági-Kiss Ágnes - <https://www.instagram.com/agnes.sagikiss/>
Szücs Adrienn - <https://www.instagram.com/egigeroizek/>
Telbis Tamara - https://www.instagram.com/tara_st.nick/
Tóka Krisztina - https://www.instagram.com/toka_krisztina/
Tóth-Nagy Nikolett - https://www.instagram.com/puder_bake_and_cake/
Varga-Hős Bianka - <https://www.instagram.com/biankahs/>
Veres-Lakos Eszter - <https://www.instagram.com/sutinelkulsehova/>
Vincze-Varga Niki - <https://www.instagram.com/konyhaszokevenyek/>
Zákány Judit - <https://www.instagram.com/mentessuticake/>
Zsámpár-Varga Timi - <https://www.instagram.com/zsvtimi/>

Így készült

Mesélhetnék arról, hogy mennyire jófej az egész csapat, akikkel készítettük a könyvet, hogy szuper hangulatban telt a közös fotózás, hogy még a házikedvenceink is átérezték a könyv fontosságát és a maguk sajátos módján résztvettek a folyamatokban, vagy hogy mennyire menő már, ahogy az egyik alkotónkat a kislánya *előbbfotózunkos* pólóban rajzolta le a születésnapjára...de meséljenek inkább a képek, végülis, ez egy képeskönyv :)

