

HÁZI CZUKRÁSZAT ÉS BEFŐTTEK KÖNYVE

Hirneves magyar,
francia, angol
és német forrás-
sok nyomán.



Összeállította :
Sárosi Bella
Harmadik kiadás

olyan legyen, mint a rétestészta. Ezalatt érett szilvákat hámozunk s ketté vágjuk. Kelés után a tésztát liszttel meghintett deszkára tesszük, félujnyi vékonyra kinyújtjuk s kikent tepsibe tesszük, a szilvát sűrűn a tésztára helyezzük, hogy a tészta egészen el legyen fődve, tört mandulával, zsemlyemorzsával, cukorral és fahéjjal meghintjük. Ekkor a még deszkán maradt tésztából ujnyi vékony rudacskákat sodrunk és ezeket kissé laposra nyomjuk s a szilvára keresztben és hosszában tesszük. Ezután a lepény felső részét tojással megkenjük s szép pirosra kisütjük. Szögletes darabokra vágva, cukorral meghintve adjuk föl.

8. Kürtös fánk.

Minden liter liszthez vegyünk 1 egész tojást és 2 tojássárgáját, egy kanál cukrot, 2 kanál friss vaját, kevés sót. Három liter liszthez 10 fillérért élesztőt véve, tejszínes tejjel kavarijuk vagy dagasztjuk, valamivel keményebbre hagyva, mint a fánktésztát. Ha megkelt, kisodorjuk hosszú rudakba s kelés után vajjal megkent gömbölyű sütőre szépen egymás mellé rakjuk, a megmaradt tojásfehérét habbá verjük s a tésztát egyenlően bekenjük, cukros, citromos tört mandulával beszórjuk, kevés kelés után megsütjük. A tésztát azért jobb keményre hagyni, mert a sütőről hamar lecsuszik, ha a tészta puha.

9. Kürtös fánk (vagy dorongfánk.)

Fél kiló lisztet, 2 kanál írósvaját, 4 tojás sárgáját, 2 tojásfehérét, 3 deka élesztőt tejjel fölverünk. Mikor megkelt, nyújtófával kinyújtjuk és $\frac{1}{4}$ kiló írósvaját a kinyújtott tésztába teszünk s úgy mint az írós tésztát 4—5-ször

kinyújtjuk és pihenni hagyjuk, aztán pedig elcsztjuk ahány részre tetszik és egy-egy részt hosszúra kicsavarva a dorong körül csavarjuk, tojás fehérével megkenjük és czukros mandulával meghintve, szabad tűznél lassu forgatás mellett szép halványsárgára megsütjük.

10. Kitoló fánk.

Egy serpenyőben $\frac{3}{8}$ liter tejet teszünk a tűzre 160 gr. czukorral és 60 gr. vajjal felforraljuk. E forrásban levő tejbe bekeverünk lassanként $\frac{1}{2}$ liter lisztet egészen simára. Ha teljesen sima, átöntjük egy hideg tálba hűlni, mikor kihült, 5 egész tojást és 5 tojás sárgáját ütünk bele és jól elkavariuk. E közben egy mázos serpenyőbe zsirt olvasztunk és forraljuk. Most, a már jól elkavart tésztát, mely a palacsintatésztánál jóval keményebb legyen, részenként beletöltjük a fecskendő formába és befrecscentjük a forró zsírba, ahol szép arany-sárgára kell sülnie. A kitolófánkot jó melegen kell tálalni és baraczk-izzal feladni. — A kitolócső olyan, mint egy virágfecskendő, csak hogy kissé szélesebb és a végén a tölcsér helyett csillagalakra van kivágva. Legczélszerűbb egy 20 ccentiméter hosszú, 3 ccentiméter átmérőjű cső, fatolóval.

11. Bécsi fánk.

12 deka irósvajat, 12 deka porczukrot házásig el kell kavarni, 13 deka lisztet és 5 tojás sárgáját adva hozzá, együvé kavariuk, azután diónagyságu tésztát gömbölygetünk belőle, úgy, mint a gombóczot szoktuk. A közepébe ujjunkkal egy kis mélyedést csinálunk, ebbe egy kevés marmeládót téve tojással megkenjük és czukros mandulával meghintve, lassu tűznél megsütjük.