

HÁZI EPERLEKVÁROS PISKÓTATEKERCS

Hozzávalók:

6 tojás

6 evőkanál cukor

3-3 evőkanál fehér és teljeskiőrlésű tönkölyliszt

2 evőkanál darált dió

1 teáskanál sütőpor

házi eperlekvár mamitól

3-4 evőkanál Goji bogyó- opcionális, én maradékmentesítettem

pici só

sütőpapír vagy margarin és liszt a tepsi kikenéséhez

Elkészítés

A tojásokat alaposan megmostam langyos, mosószeres vízzel. Kimértem külön a cukrot, a lisztet, a cukrot. Egy nagyobb tepsit kibéleltem sütőpapírral, vagy margarinozzuk, lisztezzük. Bekapcsoltam a sütőt 150 fokra, előmelegítem. A fehér lisztet szitáltam, majd összekevertem a teljeskiőrlésűvel, a darált dióval és a sütőporral. A tojás fehérjét szétválasztottam a sárgájától, a fehérjét egy nagyobb keverőtábla tettem, mert ebben fogjuk készíteni a tésztát. A fehérjéhez adtam egy picit sót, majd géppel felvertem, de kézzel is csinálhatjuk. Mikor szép kemény már a fehérje, kanalanként adjuk hozzá a cukrot, majd a sárgákat is egyesével. Utána adagolhatjuk hozzá szintén kanalanként a lisztet. Ha szép homogén a tésztánk, készen is van, önthetjük bele a tepsibe, melyet picit megrázogatunk, hogy a tészta szép egyenletesen elterüljön. Ha bemelegedett a sütőnk, tehetjük is be sülni, középre, kb. 25-30 perc alatt el is készül, de azért tűpróbával ellenőrizzük. Miután kiszedtük, még melegen tekerjük fel a sütőpapír vagy egy konyharuha segítségével és hagyjuk kicsit hűlni. Kitekerjük és megkenjük a lekvárral, se nem vékonyan, se nem túl vastagon, megszórjuk a bogyóval, majd visszatekerjük, kívülről a papírba vagy ruhába, és állni hagyjuk min. 1 órát. Szeletelve tálaljuk.

HÁZI CSOKI BONBON

Hozzávalók:

1 tábla minimum 70 %-os étcsokoládé

kb. 50 g natúr dió, mogyoró, mandula keverék

szükség esetén picit víz

szilikon bonbon forma (szilikon sütőlap)

Elkészítés

A csokit beletördelem egy kis lábasba, egy másik lábasban –melyre pont ráillik a kisebb lábas, úgy hogy nem lóg bele mélyen- vizet forralok. Erre helyezem a csokis edényt és vízgőz felett olvasztom a csokit. Ha túl sűrű lenne, picit vízzel higíthatom. Eközben szárazon megpirítom a magvakat, serpenyőben vagy a sütőben, majd aprítom kézzel vagy gépben, de ne daráljuk apróra. A szilikonformába teszünk a tört magvakból és ráöntjük az olvadt csokit, majd hűtjük, míg keményre dermed, akkor kifordíthatjuk a formából. Ha nincs formánk, a darált magvakat szórjuk a csokiba, majd öntsük ki egy szilikonlapra, húzzuk szét olyan vékonyra, amilyenre tudjuk és hagyjuk megdermedni. Utána szépen tudjuk darabolni a kívánt méretben. Nem olyan szép, de finom!