
EMMA WINTER
KARÁCSONYI
TORTÁK, PITÉK ÉS
DESSZERTEK
Látványos receptek
egy varázslatos
ünnepi asztalhoz
HAGYOMÁNYOS
MODERN
ÜNNEPI
ÍZLETES
EMMA WINTER

LIBROVA

2. KÖNYV · AJÁNDÉK

Karácsonyi torták, piték és desszertek

Látványos receptek egy varázslatos ünnepi asztalhoz

Hagyományos · Modern · Ünnepi · Ízletes

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Az Ön ügyféltere
A csomag valamennyi könyvét mindig ezen a címen találja:
https://librova.eu/hu-hu/pages/ugyfelter-karacsonyi-sutes-x7q4m2

Karácsonyi torták, piték és desszertek – Látványos receptek egy varázslatos ünnepi asztalhoz
Emma Winter

© 2026 Librova. Minden jog fenntartva. A kiadvány kizárólag a vásárló személyes használatára szolgál. A kiadó engedélye nélküli másolása, terjesztése és továbbértékesítése tilos.

Fontos: a receptekben allergiát okozó összetevők is vannak (glutén, tojás, tej, diófélék és mások): mindig ellenőrizze a hozzávalókat, ha allergiás vagy érzékeny embernek süt. Nyers tojást tartalmazó ételt ne kínáljon várandós nőknek, kisgyermekeknek, időseknek vagy legyengült immunrendszerű embereknek; használja a megadott helyettesítő megoldásokat. Ha gyerekek segítenek a konyhában, a sütőt, a forró olajat és a késeket mindig felnőtt kezelje. Az alkoholt tartalmazó italok és szirupok nem gyerekeknek valók. Az idők és a hőmérsékletek a sütőtől függnek: az első tepsit mindig figyelje.

Tartalomjegyzék

1. A szerző szavai
2. Mielőtt hozzákezd
3. Ünnepi sütemények
4. Piték
5. Hagyományos portugál desszertek
6. Modern és sütés nélküli desszertek
7. A karácsonyi asztal

A szerző szavai

Van egy pillanat a karácsony előtti napokban, amelyet különösen szeretek: sül a sütő, átmelegszik a konyha, és az egész ház fahéj, narancs és vaj illatától telik meg. Senkit sem kell hívni. Egyenként besétálnak, és megkérdezik, kész van-e már.

Ebből a pillanatból született ez a könyv. Összegyűjtöttem benne azokat a tortákat, pitéket és desszerteket, amelyek a karácsonyi asztalra kerülnek: a portugál királysüteményt (*bolo-rei*) és a *pão de ló* nevű piskótát, a portugál ünnepi bundás kenyeret (*rabanadas*) és a tejberizst, a mandulás pitét, valamint néhány modernebb desszertet, amelyhez nem kell sütő, és amelyet a gyerekek és a felnőttek egyaránt szeretnek.

Minden receptet kezdőkre gondolva írtam. A mennyiségek grammban és milliliterben vannak megadva, a lépések számozottak, és ahol csak lehet, leírom, honnan tudhatja, hogy elkészült az étel: a színéből, abból, hogy a tűpróba száraz marad, vagy abból, hogy a krém bevonja a kanál hátulját. Azt is megírom, meddig áll el egy-egy édesség, és melyik a leggyakoribb hiba, hogy elsőre sikerüljön.

Különleges eszközökre nincs szüksége. Egy nagy tál, egy egyszerű elektromos habverő, egy tepsi és két-három sütőforma szinte mindenhez elég. És nem kell mindent ugyanazon a napon elkészíteni: az utolsó fejezetben talál egy tervet december 22-re, 23-ra, 24-re és 25-re, amelyből kiderül, mit lehet előre elkészíteni, és mit érdemes az utolsó pillanatra hagyni.

Kezdje a „Mielőtt hozzákezd” című fejezettel. Csak néhány oldal, de szinte minden receptnél szükség lesz az alapokra: az omlós édes tésztára, a tojásfehérje kemény habbá verésére, a vízfürdőre és a sütőhőmérsékletekre.

Aztán válasszon egy receptet, hívjon valakit, aki társaságot tart Önnek, és kapcsolja be a sütőt. A többi már megy magától.

Boldog karácsonyt, teli asztallal és meleg otthonnal!

Emma Winter

Mielőtt hozzákezd

Ez a fejezet az egész könyvben használt alapokat tartalmazza. Olvassa el egyszer, nyugodtan. Később, ha egy recept „omlós édes tésztát”, „kemény habot” vagy „vízfürdőt” említ, bármikor visszalapozhat ide.

A könyvben használt mértékek

- **1 evőkanál** = 15 ml. **1 teáskanál** = 5 ml. A kanálnyi mennyiségek csapottak, kivéve, ha a recept „gombócos” kanalat ír.
- **Tojás:** közepes méretű (héjjal együtt kb. 55–60 g), szobahőmérsékletű.
- **Vaj:** mindig sótlan. A „puha” vaj azt jelenti, hogy ujjal könnyen benyomható, de nem olvadt (egy órával korábban vegye ki a hűtőből).
- **Liszt:** a tortákhoz és a pitékhez finomliszt (BL55), az élesztős tésztákhoz, például a királysüteményhez (*bolo-rei*) kenyérliszt (BL80). Ha csak egyfélét tart otthon, használjon mindenhez finomlisztet.
- **A sütőpor** a tortákat kelti. Az **élesztő** (friss vagy szárított) a kelesztett tésztákhoz való, például a királysüteményhez és a portugál sült fánkhoz (*filhós*). A kettő nem helyettesíti egymást.
- A konyhai mérleg a legjobb befektetés, amit tehet. A sütésben a mérés sokkal pontosabb, mint a bögrével adagolás.

Sütőformák és eszközök

Nem kell mindennek meglennie. Íme a könyvben használt formák listája, és hogy mit használhat helyettük.

Forma	Mihez használjuk	Helyettesítő
24 cm-es kerek forma (lehetőleg kapcsos, kivehető aljú)	Egyszerű tortákhoz, sajttortához	22 cm-es forma: a torta magasabb lesz, és 5–10 perccel tovább kell sütni
24–26 cm-es kivehető aljú piteforma	Az összes pitéhez	Lapos kerek forma, sütőpapírral bélelve
24 cm-es kuglófforma (közepén lyukkal)	Piskóta (*pão de ló*), fűszeres torta	24 cm-es kerek forma, 5 perccel hosszabb sütéssel
25–28 cm-es kenyérsütő forma (téglalap alakú)	Gyümölcsös-diós sütemény	Két kisebb kenyérsütő forma, 15 perccel rövidebb sütéssel
30 × 40 cm-es tepsi	Fatörzstekercs, királysütemény	Sütőpapírral bélelt sütőlap
20–22 cm-es karamellpuding-forma	Karamellpuding	Magas kerek forma, nem kivehető aljú

Hasznos még: elektromos mixer (a kézi is elég), két nagy tál, kézi habverő, gumispatula, nyújtófa, sütőpapír, vastag aljú lábas, lyukacsos habkanál, valamint egy hosszú tű (vagy fogpiszkáló) a tűpróbához.

Omlós édes tészta: szinte az összes pite alapja

Az omlós édes tészta édes, ropogós és vajas. Tíz perc alatt elkészül, de a hűtőben pihennie kell. Két-három nappal előre is megcsinálhatja, és fóliába csomagolva a hűtőben tárolhatja.

Omlós édes tészta (egy 24–26 cm-es pite alapja)

Adag: 1 pitealap · Idő: 15 perc + 1 óra hűtés + 20 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Ezt a tésztát használja a 4. fejezet piténél. Szilárd marad, nem húzódik össze nagyon, és jól bírja a nedves töltelékeket.

HOZZÁVALÓK

- 250 g finomliszt (BL55)
- 80 g porcukor
- 1 csipet só
- 125 g sótlan vaj, hideg, kis kockákra vágva
- 1 egész tojás, hideg
- 1 evőkanál hideg víz (csak ha szükséges)

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a porcukrot és a sót.
2. Adja hozzá a hideg vajat. Ujjhegyei között gyorsan morzsolja el a liszttel, amíg a keverék durva homokra nem hasonlít. Ne maradjon borsónál nagyobb vajdarab.
3. Adja hozzá a felvert tojást, és spatulával vagy kézzel keverje össze, éppen csak annyira, hogy a tészta golyóvá álljon össze. Ha morzsálódik, adja hozzá a kanálnyi hideg vizet. Ne gyúrja többet a szükségesnél: a túlmunkált tészta kemény lesz.
4. A golyót lapítsa 2 cm vastag koronggá, csomagolja fóliába, és tegye legalább 1 órára a hűtőbe.
5. Két sütőpapír között nyújtsa ki a tésztát 3–4 mm vastagra, olyan körre, amely kb. 5 cm-rel nagyobb a formánál.

6. Bélelje ki vele a kikent formát, az aljához és az oldalához erősen nyomva. A felesleget távolítsa el úgy, hogy a nyújtófát végighúzza a forma pereme felett. Villával szurkálja meg az alját.
7. A kibélelt formát tegye 15–20 percre a hűtőbe, amíg a sütő felmelegszik 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).

VAKON SÜTÉS (HA A RECEPT KÉRI)

1. Fedje le a tésztát gyűrött sütőpapírral, és töltse meg szárított babbal vagy csicseriborsóval (csak a súly miatt van rá szükség, a következő alkalomra eltehető).
2. Süsse 15 percig. Óvatosan távolítsa el a papírt és a babot.
3. Tegye vissza a sütőbe 5–8 percre, amíg az alja száraz nem lesz, és a széle világos aranyszínű.

Tárolás: a nyers tészta 3 napig áll el a hűtőben vagy 2 hónapig a fagyasztóban (előző este rakja át a hűtőbe, hogy felengedjen). A megsütött alap jól lezárt dobozban 2 napig tartható el. Gyakori hiba: a tészta összehúzódik a sütőben. Ez akkor történik, ha túl sokat dolgozta meg, vagy nem pihent eleget hidegen; mindig tartsa be a hűtési időket.

Tojásfehérje kemény habbá verése

A kemény tojásfehérjehab adja a piskóta, a fatörzstekercs, a mousse és a pavlova könnyűségét. A siker érdekében:

1. Használjon nagyon tiszta, száraz, üveg- vagy fémtálat. A zsír legkisebb nyoma is megakadályozza, hogy a fehérje habbá álljon.

2. Gondosan válassza szét a tojásokat: egyetlen csepp sárgája is elrontja a fehérjét. Minden tojást előbb egy csészébe törjön szét, és csak azután öntse a tálba.
3. A szobahőmérsékletű fehérje magasabbra habosodik, mint a hideg.
4. Közepes sebességen kezdje a habverést. Amikor habos és fehér lett, növelje a sebességet.
5. Ha a recept cukrot ír elő, szórja bele apránként, egyszerre egy kanállal, de csak akkor, ha a fehérje már fehér és fátyolos.
6. **Kemény hab:** amikor felemeli a habverőt, a fehérje álló csúcsokat formál, amelyek nem dőlnek el; ha a tálat fejjel lefelé fordítja, a hab nem csúszik ki.
7. Ha a keverékbe kell forgatni, használjon spatulát, alulról felfelé, széles, lassú mozdulatokkal, verés nélkül.

> **Tipp:** ha túlveri, a fehérje szemcsés lesz, és „sírni” kezd. Álljon le, amint kemény, fényes csúcsok jelennek meg.

Vízfürdő

A vízfürdővel finoman és egyenletesen lehet főzni: pudingokat, krémeket és néhány sajttortát. Kétféleképpen lehet:

- **Sütőben:** állítsa a formát egy nagyobb tepsibe, és öntsön forró vizet a tepsibe, amíg a forma oldalának feléig ér. A vizet akkor öntse bele, amikor a tepsi már a sütőben van, így nem löttyen ki útközben.

- **Tűzhelyen:** helyezzen egy tálat egy lassan forrásban lévő vizű lábas fölé, kis lángon, és ügyeljen rá, hogy a tál alja ne érjen a vízhez. Így olvaszthat csokoládét, és így melegítheti a tojásfehérjét cukorral (svájci habcsók).

> **Figyelem:** a vízfürdő vize és gőze megégethet. Viseljen sütőkesztyűt, és először a formát vegye ki, majd csak azután a forró vizes tepsit, amikor már egy kicsit lehűlt.

Sütőhőmérsékletek

A könyvben szereplő hőmérsékletek mind **hagyományos (alsó-felső) sütőre** vonatkoznak. Ha az Ön sütője **légkeveréses**, csökkentse a hőmérsékletet **20 °C-kal**. Legalább 15 perccel korábban kapcsolja be a sütőt, hogy a torta betételekor már jól fel legyen melegedve.

Mihez	Hagyományos	Légkeveréses
Pavlova és habcsókok	120–140 °C	100–120 °C
Tömör sütemények (szárított gyümölcs, dió, méz)	160 °C	140 °C
Vízfürdőben sült pudingok, krémes pitek	160–170 °C	140–150 °C
Szokásos torták, pitek, királysütemény	180 °C	160 °C
Vékony, tekerhető piskóta (fatörzstekercs)	200 °C	180 °C

Hogyan tudja meg, hogy a torta megsült: szúrjon egy tűt a közepébe. Ha tisztán vagy néhány száraz morzsával jön ki, kész van. Ha nedves tésztával jön ki, hagyja még 5 percig, és próbálja meg újra. Az idő első kétharmadában ne nyissa ki a sütőt: a torta összeeshet.

Tipp: minden sütő más. Amikor először készít el egy receptet, 5 perccel a megadott idő előtt kezdje ellenőrizni, és írja fel a margóra a saját sütőjének megfelelő időt.

Biztonságos olajban sütés

A portugál ünnepi bundás kenyér (*rabanadas*), a fánkok, a *filhós* és a *coscorões* (sült tésztacsíkok) mind olajban sülnek. Sikerülni fog, ha betartja ezeket a szabályokat:

- Használjon mély, széles lábast, az olaj a lábas magasságának 1/3-áig érjen, soha ne többet, mint a felét.
- A megfelelő hőmérséklet: 165–175 °C. Hőmérő nélkül dobjon bele egy kis tésztadarabot: néhány másodpercen belül fel kell emelkednie a felszínre, és pezsegnie kell, anélkül, hogy azonnal megsötétedne.
- Egyszerre csak néhány darabot süssön, hogy az olaj ne hűljön le.
- Mindig konyhai papíron csepegtesse le.

Figyelem: soha ne öntsön vizet forró olajba, és soha ne hagyja felügyelet nélkül a lábast a tűzön. A lábas nyelét fordítsa befelé, a tűzhely széle felől el. Ha az olaj lángra kap, kapcsolja ki a tüzet, és takarja le fedővel vagy nedves konyharuhával; soha ne használjon vizet. A gyerekeket tartsa távol a tűzhelytől az egész sütés alatt.

Allergének

Minden receptnél, az információs sorban feltüntetjük a fő allergéneket: **glutén**, **tojás**, **tej** és **diófélék** (mandula, dió,

fenyőmag, mogyoró). Ha vendégei között allergiások vannak, ellenőrizze a megvásárolt termékek (csokoládé, kandírozott gyümölcs, keksz) címkéjét is, mert nyomokban tartalmazhatnak allergéneket.

Nyers tojás és a sérülékeny csoportok

A könyv receptjeinek szinte mindegyikében alaposan átsül vagy átfő a tojás. A kivétel a klasszikus csokoládémousse, amely nyers tojást tartalmaz.

> **Figyelem:** a nyers tojással készült desszertek nem alkalmasak terhes nők, kisgyerekek, idősek és legyengült immunrendszerű emberek számára. Ilyen esetben használjon pasztőrözött tojásfehérjét és tojássárgáját (dobozban kapható, a hűtött részlegen), vagy válassza a receptben megadott alternatív változatot. Mindig friss, lejárati időn belüli tojást használjon, és ezeket a desszerteket tartsa a hűtőben.

A karácsonyi asztal megtervezése

Egy szép karácsonyi asztalhoz nincs szükség tíz desszertre. Változatosság és jó szervezés kell hozzá. Egy egyszerű szabály:

- **1 ünnepi torta** (a királysütemény, a fatörzstekercs vagy a piskóta);
- **1 pite**;
- **2-3 hagyományos édesség** (ünnepi bundás kenyér, tejberizs, fánk vagy *filhós*);

- **1 hideg desszert**, előző napon elkészítve (mousse, sajttorta vagy csokoládészalámi).

8–10 főre ez a kombináció elég, és karácsony napjára is marad belőle. Válasszon legalább két olyan édességet, amely előre elkészíthető. A 7. fejezetben megtalálja a teljes, napról napra szóló tervet.

Ünnepi sütemények

A sütemények a karácsonyi asztal fénypontjai. Ebben a fejezetben megtalálja a nagy portugál klasszikusokat, a királysüteményt (*bolo-rei*) és a királynősüteményt (*bolo-rainha*), a piskótát (*pão de ló*) és a mézes süteményt (*bolo de mel*), valamint néhány egyszerűbb süteményt, amely egy délután alatt elkészül, és mindenkinek ízlik. Az élesztős sütemények (a király- és a királynősütemény) több időt vesznek igénybe, de ennek szinte az egésze várakozás: a tészta magától dolgozik.

Portugál királysütemény (*bolo-rei*)

Adag: 1 nagy sütemény, 12 szelet · Idő: 45 perc + 3–4 óra kelesztés + 35 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

A karácsonyi asztal királya: puha, édes tészta narancs- és citromhéjjal illatosítva, tele kandírozott gyümölccsel és dióval. Portugáliában decembertől vízkeresztig, január 6-ig sütik. Házilag elkészítve az ünnep ízét adja.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

- 500 g kenyérliszt (BL80), plusz egy kevés a munkafelületre
- 25 g friss élesztő (vagy 10 g szárított élesztő)
- 120 ml langyos tej
- 100 g kristálycukor
- ½ teáskanál só
- 3 tojás
- 100 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 1 narancs és 1 citrom reszelt héja
- 50 ml portói bor (vagy narancslé)

A töltelékhez:

- 150 g kandírozott gyümölcs, apróra vágva
- 50 g mazsola
- 50 g dió, nagyjából összetörve
- 30 g fenyőmag

A díszítéshez:

- 1 tojássárgája 1 evőkanál tejjel felverve
- 100 g egész vagy szeletelt kandírozott gyümölcs (füge, narancs, cseresznye, körte)
- Néhány egész dió és mandula
- 2 evőkanál kristálycukor vagy porcukor
- 2 evőkanál sárgabaracklekvár (elhagyható, a fényért)

ELKÉSZÍTÉS

1. Előző nap, vagy legalább 1 órával korábban áztassa be a mazsolát a portóiba.
2. Oldja fel az élesztőt a langyos tejben (tapintásra melegnek, de soha nem forrónak kell lennie) 1 teáskanál cukorral. Hagyja 10 percig, amíg habos nem lesz.
3. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a maradék cukrot, a sót és a reszelt héjakat. A közepén vájjon mélyedést, és adja hozzá az élesztős keveréket, a tojásokat és a mazsoláról lecsepegtetett portóit (a mazsolát tegye félre).
4. Fakanállal keverje addig, amíg a tészta összeáll. Borítsa ki a lisztezett munkafelületre, és gyúrja 10 percig. A tészta ragadós lesz: ez természetes. Ne adjon hozzá túl sok lisztet.
5. A puha vajat három részletben dolgozza bele, minden adag után jól átgyúrva. Gyúrja tovább még 5–8 percig, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz, és el nem válik a kezétől. Ha van dagasztókarral ellátott robotgépe, használja alacsony sebességen, összesen 10–12 percig.

6. Adja hozzá a mazsolát, az apróra vágott kandírozott gyümölcsöt, a diót és a fenyőmagot, és csak annyira gyúrja, hogy egyenletesen eloszoljanak.
7. Formázzon golyót, tegye egy kikent tálba, fedje le fóliával és egy konyharuhával, és hagyja kelni meleg helyen, huzattól védve, 2–3 órán át, amíg a duplájára nem nő.
8. Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral. Formázza a tésztát golyóvá, ujjaival nyomjon lyukat a közepébe, és lassan tágítsa, amíg kb. 28–30 cm átmérőjű gyűrűt nem kap. A közepére tegyen egy kis kikent, sütésálló tálat, hogy a lyuk ne záródjon be.
9. Fedje le egy konyharuhával, és hagyja még 45–60 percig kelni, amíg jól meg nem emelkedik. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).
10. Kenje meg a gyűrűt a felvert tojássárgájával. Díszítse a kandírozott gyümölccsel, a dióval és a mandulával, könnyedén belenyomva őket. Szórja meg a kristálycukorral.
11. Süsse 30–35 percig, amíg mélyen aranybarna nem lesz. Ha a vége előtt túl sötét lesz, takarja le alufóliával. Akkor kész, ha az aljára koppintva üresen cseng.
12. Ha fényes felületet szeretne, melegítse fel a lekvárt 1 evőkanál vízzel, és kenje a még meleg süteményre. Hagyja rácson kihűlni.

Tárolás: 3–4 napig fóliába vagy jól zárható zacskóba csomagolva, szobahőmérsékleten. Szeletekben jól fagyasztható, legfeljebb 1 hónapig. Gyakori hiba: a tészta nem kel meg, mert a tej túl meleg volt, és elpusztította az élesztőt; csak langyos tejet használjon. Hagyományosan a királysütemény

> belsejében egy szárított tarkabab és egy kis ajándék rejtőzött; ma biztonsági okokból nem rejtenek semmit a süteménybe.

Portugál királynősütemény (*bolo-rainha*)

Adag: 1 nagy sütemény, 12 szelet · Idő: 45 perc + 3–4 óra kelesztés + 35 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

A királysütemény testvére azoknak, akik nem szeretik a kandírozott gyümölcsöt. Csak diófélét tartalmaz, egy leheletnyi fahéjat és ropogósra száradó mézes bevonatot.

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

- 500 g kenyérliszt (BL80)
- 25 g friss élesztő (vagy 10 g szárított)
- 120 ml langyos tej
- 90 g kristálycukor
- ½ teáskanál só
- ½ teáskanál őrölt fahéj
- 3 tojás
- 100 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 1 narancs reszelt héja
- 50 ml narancslé

A töltelékhez:

- 80 g dió
- 80 g hámozott mandula
- 50 g mogyoró
- 40 g fenyőmag
- 50 g mazsola

A tetejére:

- 1 tojássárgája 1 evőkanál tejjel felverve
- 100 g egész dióféle (dió, mandula, mogyoró, fenyőmag)
- 2 evőkanál méz
- Porcukor, szükség szerint

ELKÉSZÍTÉS

1. A töltelékhez a diót, a mandulát és a mogyorót vágja nagyjából apróra (borsó méretű darabokra).
2. A tésztát pontosan úgy készítse el, mint a királysüteményét (2–5. lépés): az élesztőt a langyos tejben oldja fel, majd keverje össze a liszttel, a cukorral, a sóval, a fahéjjal, a reszelt héjjal, a tojásokkal és a narancslével, végül dolgozza bele apránként a vajat, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz.
3. Adja hozzá az apróra vágott diót, a fenyőmagot és a mazsolát, és csak annyira gyúrja, hogy egyenletesen eloszoljanak.
4. Hagyja kelni egy kikent, lefedett tálban 2–3 órán át, amíg a duplájára nem nő.
5. Formázza meg a 28–30 cm-es gyűrűt egy sütőpapírral bélelt tepsin, a közepén egy kikent tállal. Hagyja még 45–60 percig kelni. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).
6. Kenje meg a tojássárgájával, és fedje be az egész felületét az egész diófélékkel, kicsit belenyomva őket.
7. Süsse 30–35 percig, amíg aranybarna nem lesz. Takarja le alufóliával, ha a diófélék túlságosan sötétedni kezdenek.

8. Melegítse a mézet 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben, és kenje a még meleg süteményre. Ha kihűlt, hintse meg porcukorral.

Tárolás: 3–4 napig jól becsomagolva, szobahőmérsékleten. Variáció: a mazsolát cserélje apróra vágott szárított fügére. Gyakori hiba: a diófélék megégnek a tetején; tegye rá az alufóliát, amint aranyszínűek lesznek.



A királysütemény, kandírozott gyümölccsel és dióval koronázva.

Fotó: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Egyszerűsített mézes fűszeres sütemény (*bolo de mel*)

Adag: 1 db 24 cm-es sütemény, 14 vékony szelet · Idő: 25 perc + 60 perc sütés · Sütő: 160 °C (légkeveréses: 140 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

A madeirai mézes süteményen alapul: sötét, nedves és tele van fűszerekkel, de kelesztés nélkül készül. Idővel jobb lesz, ezért ideális előre elkészíteni.

HOZZÁVALÓK

- 400 g finomliszt (BL55)
- 1 teáskanál szódabikarbóna
- 2 teáskanál őrölt fahéj
- 1 teáskanál őrölt édesköménymag
- ½ teáskanál őrölt szegfűszeg
- ¼ teáskanál szerecsendió
- 150 g sötét nádcukor (muscovado)
- 250 g világos cukorszirup (pl. aranyszirup vagy invertcukor-szirup), vagy 150 g méz + 100 g sötét melasz
- 100 g sótlan vaj
- 2 tojás
- 1 narancs reszelt héja és leve (kb. 80 ml lé)
- 100 g kandírozott gyümölcs, apróra vágva
- 100 g dió és mandula, apróra vágva
- Egész mandula a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses: 140 °C). Kenjen ki egy 24 cm-es kerek formát, és bélelje ki az alját sütőpapírral.
2. Egy lábasban, kis lángon melegítse fel a szirupot, a nádcukrot és a vajat, kevergetve, éppen csak addig, amíg a vaj megolvad. Ne hagyja felforrni. Vegye le a tűzről, és hagyja 10 percig hűlni.
3. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a szódabikarbónát és az összes fűszert.
4. A meleg mézes keverékhez adja hozzá a tojásokat és a narancslevet, és verje fel kézi habverővel.
5. Öntse a folyékony keveréket a lisztre, és spatulával keverje addig, amíg nem marad száraz liszt. A tészta sűrű és fényes lesz.
6. Forgassa bele a kandírozott gyümölcsöt, az apróra vágott diófélét és a narancshéjat.
7. Öntse a formába, simítsa el a tetejét, és díszítse körben az egész mandulával.
8. Süsse 55–65 percig. 40 perc után fedje le alufóliával. Akkor kész, ha a tű tisztán jön ki a közepéből.
9. Hagyja a formában 15 percig hűlni, majd rácson. Csak akkor csomagolja fóliába, ha teljesen kihűlt.

Tárolás: 3–4 hétig fóliába és alufóliába csomagolva, hűvös helyen. 2–3 nap múlva a legfinomabb. Vágja vékony szeletekre, kézzel, ahogy a hagyomány

megkívánja. Gyakori hiba: a mézes keverék felforralása, amitől keserű lesz; csak addig melegítse, amíg a vaj megolvad.

Fatörzstekercs

Adag: 1 tekercs, 10 szelet · Idő: 50 perc + 2 óra hűtőben · Sütő: 200 °C (légkeveréses: 180 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Csokoládés piskótatekercs, habtejszínnel töltve és csokoládéval bevonva, fatörzs formájúra készítve. Látványos az asztalon, és könnyebb, mint amilyennek látszik.

HOZZÁVALÓK

A piskótához:

- 4 tojás, szobahőmérsékletű
- 100 g kristálycukor
- 60 g finomliszt (BL55)
- 20 g kakaópor
- 1 csipet só
- Cukor, a konyharuha megszórásához

A töltelékhez:

- 250 ml habtejszín, nagyon hideg (30%-os)
- 40 g porcukor
- 1 narancs reszelt héja (elhagyható)

A bevonathoz:

- 200 g étcsokoládé
- 150 ml habtejszín (30%-os)
- 20 g sótlan vaj
- Porcukor a „hóhoz”

ELKÉSZÍTÉS

1. Először a bevonatot készítse el, mert hűlnie kell: melegítse a tejszínt addig, amíg fel nem forr, vegye le a tűzről, és adja hozzá a feldarabolt csokoládét és a vajat. Várjon 2 percet, majd keverje simára. Hagyja szobahőmérsékleten 1 órát hűlni, amíg kenhető krém állagú nem lesz.
2. Melegítse fel a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses: 180 °C). Béleljen ki egy 30 × 40 cm-es tepsit sütőpapírral.
3. Verje a tojásokat a cukorral a mixerrel nagy sebességen 8–10 percig, amíg a keverék nagyon világos nem lesz, a térfogata meg nem háromszorozódik, és a habverő felemelésekor szalagszerűen folyik le, nyomot hagyva a felszínen.
4. Szitálja rá a lisztet, a kakaót és a sót, és spatulával, alulról felfelé, lassan forgassa bele, amíg nem marad lisztcsík.
5. Egyenletes rétegben simítsa a tésztát a tepsire, egészen a sarkokig.
6. Süsse 8–10 percig. Akkor kész, ha a felszíne ujjal megnyomva visszarugózik. Ne süsse túl, mert a feltekeréskor megreped.
7. Szórjon meg egy tiszta konyharuhát cukorral. Borítsa a forró piskótát a ruhára, óvatosan húzza le a papírt, és tekerje fel a piskótát a ruhával együtt, a rövidebb oldaltól kezdve. Hagyja feltekerve kihűlni kb. 30 percig.
8. Verje fel a hideg tejszínt a porcukorral és a reszelt héjjal keményre.
9. Tekerje ki a piskótát, kenje meg a tejszínnel, az egyik végén 2 cm-t szabadon hagyva, majd tekerje fel újra, ezúttal ruha nélkül, finoman megnyomva.

10. Az egyik végéből vágjon le egy 5 cm-es szeletet átlósan, és tegye a tekercs oldalához, hogy ágnak tűnjön.
11. Vonja be az egészet a csokoládés bevonattal, és húzzon végig egy villát a hosszán, hogy fakérget utánozzon. Tegye legalább 2 órára a hűtőbe. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Tárolás: 2 napig a hűtőben, lefedve. Variáció: a töltelékhez a tejszín helyett használhat 200 g mascarponét 150 ml tejszínnel és 50 g porcukorral felverve, ez szilárdabb. Gyakori hiba: a piskóta megreped a feltekeréskor; tekerje fel, amint kivette a sütőből, amíg még forró és hajlékony.

Csokoládés-narancsos sütemény

Adag: 1 db 24 cm-es sütemény, 10–12 szelet · Idő: 20 perc + 45 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

A csokoládé és a narancs klasszikus karácsonyi páros. Puha, nedves sütemény, meleg narancsszörppel meglocsolva.

HOZZÁVALÓK

- 200 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 200 g kristálycukor
- 4 tojás
- 2 narancs reszelt héja
- 200 g finomliszt (BL55)
- 30 g kakaópor
- 2 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- 100 ml narancslé

A szörphöz:

- 100 ml narancslé
- 50 g kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C). Kenjen ki és lisztezzen ki egy 24 cm-es kerek formát.
2. Keverje habosra a vajat a cukorral és a reszelt héjjal 3–4 percig, amíg világos, bolyhos krémet nem kap.
3. Egyesével adja hozzá a tojásokat, minden után jól elkeverve.

4. Szitálja össze a lisztet, a kakaót, a sütőport és a sót. Három részletben adja a masszához, a narancslével váltogatva, és csak addig keverje, amíg sima nem lesz.
5. Öntse a formába, és simítsa el a tetejét. Süsse 40–45 percig, amíg a tű tisztán ki nem jön.
6. Amíg sül, főzze a levet a cukorral 3 percig, amíg könnyű szörpöt nem kap.
7. Amint kivette a süteményt a sütőből, szurkálja át tűvel az egész felületét, és lassan öntse rá a forró szörpöt. Kiborítás előtt hagyja 20 percig hűlni a formában.

Tárolás: 4 napig jól zárható dobozban, szobahőmérsékleten. Variáció: a tetejére kenjen 100 g, 100 ml tejszínben megolvasztott csokoládét, és díszítse kandírozott narancshéjjal. Gyakori hiba: a liszt hozzáadása után túl sokáig keveri, ettől a sütemény nehéz lesz; csak addig keverje, amíg a liszt el nem tűnik.



A fatörzstekercs csokoládéval bevonva, „hóval” megszórva.

Fotó: Kisoulou / Unsplash

Portóis gyümölcsös-diós kenyérsütemény

Adag: 1 kenyérforma sütemény, 14 szelet · Idő: 25 perc + 1 óra áztatás + 70 perc sütés · Sütő: 160 °C (légkeveréses: 140 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Tömör, illatos sütemény, tele szárított gyümölccsel, dióval és kandírozott gyümölccsel. Vágja vékony szeletekre; kiválóan illik egy kávéhoz vagy egy kis pohár portóihoz.

HOZZÁVALÓK

- 100 g mazsola
- 100 g kandírozott gyümölcs, apróra vágva
- 50 g dió, apróra vágva
- 50 g mandula, apróra vágva
- 60 ml portói bor (vagy narancslé)
- 150 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 150 g világos nádcukor (muscovado)
- 3 tojás
- 1 narancs reszelt héja
- 200 g finomliszt (BL55), plusz 1 evőkanál a gyümölcsökhöz
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- ½ teáskanál őrölt gyömbér

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a mazsolát, a kandírozott gyümölcsöt, a diót és a mandulát egy tálba a portóival. Hagyja áztatni legalább 1 órán át (vagy egy éjszakán át, lefedve).

2. Melegítse fel a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses: 140 °C). Kenjen ki egy 25–28 cm-es kenyérsütő formát, és bélelje ki sütőpapírral.
3. Keverje krémesre a vajat a nádcukorral. Egyesével adja hozzá a tojásokat, majd a narancshéjat.
4. Keverje össze a lisztet, a sütőport és a fűszereket, és adja a masszához, csak addig kevergetve, amíg sima nem lesz.
5. Csepegtesse le a gyümölcsöket (a megmaradt folyadékot adja a masszához), forgassa meg őket 1 evőkanál lisztben, és keverje a masszába. A liszt segít megakadályozni, hogy minden az aljára süllyedjen.
6. Öntse a formába, és simítsa el a tetejét. Süsse 60–70 percig. 40 perc után fedje le alufóliával. Akkor kész, ha a tű tisztán jön ki.
7. Hagyja a formában 20 percig hűlni, majd rácson.

Tárolás: legfeljebb 2 hétig fóliába és alufóliába csomagolva, hűvös helyen. Variáció: a mandulát cserélje fenyőmagra, és adjon hozzá 50 g apróra vágott szárított fügét. Gyakori hiba: túl forró sütő, amely kívül megégeti a süteményt, mielőtt a közepe megsülne; ezek a tömör sütemények alacsony hőmérsékletet és időt igényelnek.

Portugál piskóta (*pão de ló*)

Adag: 1 db 24 cm-es kuglófformában sült sütemény, 12 szelet · Idő: 25 perc + 35 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás

Mindössze három hozzávaló és sok türelmes habverés. Nem tartalmaz kelesztőszert: a felvert tojásban lévő levegő kelleti meg. Könnyű, bolyhos és aranyszínű, ez a leginkább portugál sütemény az asztalon.

HOZZÁVALÓK

- 6 tojás, szobahőmérsékletű
- 180 g kristálycukor
- 120 g finomliszt (BL55), átszitálva
- 1 citrom reszelt héja
- 1 csipet só
- Vaj és liszt a forma kikenéséhez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C). Egy 24 cm-es kuglófformát nagyon alaposan kenjen ki vajjal, és szórja meg liszttel, a felesleget kirázva.
2. A mixerrel verje fel az egész tojásokat a cukorral, a sóval és a reszelt héjjal maximális sebességen 12–15 percig. Ne rövidítse le ezt az időt.
3. A keverék akkor kész, ha majdnem fehér, a térfogata megháromszorozódott, és a habverő felemelésekor lecsorgó szalag legalább 3 másodpercig nyomot hagy a felszínen.

4. Szitálja rá a lisztet három részletben, minden alkalommal spatulával, alulról felfelé, lassan beleforgatva. Hagyja abba, amint már nem lát lisztet.
5. Óvatosan öntse a formába, és azonnal tegye a sütőbe.
6. Süsse 30–35 percig. Az első 25 percben ne nyissa ki a sütőt. Akkor kész, ha szép aranybarna, a felszíne megnyomva visszarugózik, és a tű tisztán jön ki.
7. Hagyja a formában 10 percig pihenni, húzzon végig egy vékony kést a széle mentén, és borítsa rácsra.

Tárolás: 3 napig jól zárható dobozban vagy tortabúra alatt. Variáció: tálalja narancsszeletekkel és habtejszínnel, vagy *doce de ovos*-szal (portugál édes tojássárgája-krém). Gyakori hiba: a piskóta összeesik, mert a tojást nem verte elég hosszan, vagy mert túl korán nyitotta ki a sütőt.

Fűszeres almás sütemény

Adag: 1 db 24 cm-es kuglófformában sült sütemény, 12 szelet · Idő: 25 perc + 50 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, diófélék (ha dióval készül)

Nedves sütemény, amely az egész házat megtölti fahéj és gyömbér illatával. Olajjal készül, mixer nélkül, és a könyv egyik legkönnyebb receptje.

HOZZÁVALÓK

- 3 tojás
- 180 g világos nádcukor (muscovado)
- 120 ml napraforgóolaj
- 250 g finomliszt (BL55)
- 2 teáskanál sütőpor
- 2 teáskanál őrölt fahéj
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- ¼ teáskanál szerecsendió
- 1 csipet só
- 3 közepes alma (kb. 450 g), meghámozva, durvára reszelve
- 50 g apróra vágott dió (elhagyható)

A cukormázhoz:

- 100 g porcukor
- 2 evőkanál narancslé

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C). Kenjen ki és lisztezzen ki egy 24 cm-es kuglófformát.

2. Egy tálban verje fel a tojásokat a nádcukorral és az olajjal kézi habverővel 1 percig.
3. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a sütőport, a fűszereket és a sót.
4. Adja a száraz hozzávalókat a nedvesekhez, és keverje addig, amíg nem marad száraz liszt. Forgassa bele a reszelt almát (a leengedett levével együtt) és a diót.
5. Öntse a formába, és süsse 45–50 percig, amíg a tű tisztán ki nem jön.
6. Hagyja a formában 15 percig hűlni, majd borítsa ki.
7. Keverje el a porcukrot a narancslével, amíg sűrű, lassan folyó mázat nem kap. Csorgassa a kihűlt süteményre, és hagyja 20 percig megdermedni.

Tárolás: 3 napig zárt dobozban; a hűtőben legfeljebb 5 napig. Variáció: az alma felét cserélje körtére. Gyakori hiba: az almát túl korán reszeli le, és kidobja a levét; az utolsó pillanatban reszelje, és tegye bele az egészet, mert a lé nedvesen tartja a süteményt.



Aranyszínű pão de ló, frissen kiborítva.

Fotó: manfredrichter / Pixabay

Piték

Egy szép pite minden asztalon jól mutat, és van egy nagy előnye: az alapja napokkal előre elkészíthető. A fejezet összes pitéje a „Mielőtt hozzákezd” fejezetben szereplő **omlós édes tésztát** használja, egy 24–26 cm-es, kivehető aljú piteformához. Némelyikhez nyers alap kell, másokhoz vakon előre megsütött; minden recept megmondja, melyik.

> **Tipp:** zsúfolt napokon készítsen egyszerre két adag omlós édes tésztát. Az egyik mehet a hűtőbe, a másik a fagyasztóba.

Mandulás pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10 szelet · Idő: 30 perc + az alap + 20 perc sütés · Sütő: 190 °C (légkeveréses: 170 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

A portugál cukrászdák klasszikusa: szeletelt mandula vajas karamellben, amely a tetején ropogós, belül puha lesz.

HOZZÁVALÓK

- 1 omlós édes tészta alap, vakon előre megsütve (lásd a 2. fejezetet)
- 150 g kristálycukor
- 100 g sótlan vaj
- 3 evőkanál tej
- 1 evőkanál finomliszt (BL55)
- 150 g szeletelt mandula

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 190 °C-ra (légkeveréses: 170 °C). Az előre, vakon megsütött alap legyen a formában, egy tepsin.
2. Egy lábasba tegye a cukrot, a vajat, a tejet és a lisztet. Közepes lángon, folyamatos keverés mellett forralja fel.
3. Adja hozzá a szeletelt mandulát, és forralja még 2 percig, folyamatosan kevergetve, amíg a keverék kissé besűrűsödik.
4. Öntse egyenesen az alapra, és kanállal egyenletesen simítsa el.
5. Süsse 15–20 percig, amíg a felszín karamellaranyló nem lesz, és buborékol. Az utolsó percekben tartsa szemmel: a mandula az aranyszínből nagyon gyorsan megég.

6. Szeletelés előtt hagyja teljesen kihűlni a formában, és csak azután vegye ki.

Tárolás: 4 napig zárt dobozban, szobahőmérsékleten (a hűtőben a karamell megpuhul). Variáció: adja a karamellhez 1 narancs reszelt héját. Gyakori hiba: forrón kiveszi a formából, és a karamell elfolyik; várja meg, amíg kihűl és megkeményedik.

Almás-fahéjas pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10 szelet · Idő: 30 perc + az alap + 45 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Vékony almaszeletek spirálban, cukor és fahéj, a tetején fényes sárgabarack-máz. Egyszerű, szép, és karácsonyi illatú.

HOZZÁVALÓK

- 1 nyers omlós édes tészta alap a formában (lásd a 2. fejezetet)
- 4–5 kemény, fűszeres alma (pl. jonatán vagy idared; kb. 800 g)
- ½ citrom leve
- 50 g kristálycukor
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 2 evőkanál darált mandula (vagy zsemlemorzsa)
- 30 g sótlan vaj, kis darabokra vágva
- 3 evőkanál sárgabaracklekvár

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C). A nyers tésztával bélelt formát tartsa a hűtőben.
2. Hámozza meg és magozza ki az almákat, és vágja vékony (3 mm-es) szeletekre. Forgassa meg őket a citromlében, hogy ne barnuljanak meg.
3. Keverje össze a cukrot a fahéjjal.
4. Szórja meg a tészta alját a darált mandulával: felszívja az alma levét, és megakadályozza, hogy az alap elázzon.

5. Rendezze el az almaszeleteket egymást átfedő körökben, kívülről befelé. Szórja meg a fahéjas cukorral, és szórja a tetejére a vajdarabokat.
6. Süsse 40–45 percig, amíg a tészta aranybarna nem lesz, az alma pedig puha, barnult szélekkel.
7. Melegítse fel a lekvárt 1 evőkanál vízzel, és kenje a még meleg pitére.

Tárolás: 2 napig szobahőmérsékleten, lefedve; 4 napig a hűtőben. Tálalja melegen, habtejszínnel. Variáció: adjon hozzá 50 g beáztatott mazsolát és egy csipet szerecsendiót. Gyakori hiba: vastag szeletek, amelyek nyersek maradnak; vágja vékonyra és egyenletesen.

Diós pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10–12 szelet · Idő: 20 perc + az alap + 40 perc sütés · Sütő: 170 °C (légkeveréses: 150 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Dió mézes, nádcukros töltelékben, amely szilárdra és fényesre sül. Nagyon édes és nagyon gazdag: vágjon vékony szeleteket.

HOZZÁVALÓK

- 1 omlós édes tészta alap, csak 15 percig vakon megsütve (a második sütés nélkül)
- 3 tojás
- 150 g világos nádcukor (muscovado)
- 100 g méz
- 50 g sótlan vaj, megolvasztva
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 1 csipet só
- 180 g meghámozott dió (fele apróra vágva, fele egész félben)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 170 °C-ra (légkeveréses: 150 °C).
2. Egy tálban verje fel a tojásokat a nádcukorral, a mézzel, az olvasztott vajjal, a fahéjjal és a sóval kézi habverővel, csak addig, amíg sima nem lesz (ne legyen habos).
3. Szórja az apróra vágott diót az alap aljára. Öntse rá a tölteléket.
4. Rendezze el a diófféleket a felszínen, körökben.
5. Süsse 35–40 percig. Akkor kész, ha a széle szilárd, a közepe pedig csak kissé remeg, amikor megrázza a formát. Hűlés

közben tovább szilárdul.

6. Szeletelés előtt hagyja legalább 2 órát hűlni.

Tárolás: 4 napig zárt dobozban, hűvös helyen. Variáció: a dió felét cserélje fenyőmagra. Gyakori hiba: addig süti, amíg a közepe a sütőben teljesen szilárd lesz; a pite kiszárad. Vegye ki, amíg a közepe még kissé remeg.

Csokoládés pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 12 szelet · Idő: 20 perc + az alap + 3 óra hűtőben · A töltelék sütés nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Ropogós alap és selymes, fényes csokoládékrém, amely soha nem kerül a sütőbe. Készítse el előző nap, és hagyja várakozni a hűtőben.

HOZZÁVALÓK

- 1 omlós édes tészta alap, teljesen vakon megsütve és kihűlve (lásd a 2. fejezetet)
- 250 g étcsokoládé
- 250 ml habtejszín (30%-os)
- 30 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 1 evőkanál méz
- 1 csipet só
- A díszítéshez: kakaópor, narancshéj vagy piros gyümölcsök

ELKÉSZÍTÉS

1. Törje a csokoládét kis darabokra egy tálba.
2. Melegítse fel a tejszínt a mézzel, amíg a szélén buborékolni nem kezd. Öntse a csokoládéra, és várjon 2 percet, keverés nélkül.
3. Spatulával lassan keverje, a közepétől kifelé, amíg sima és fényes nem lesz. Adja hozzá a vajat és a sót, és keverje, amíg el nem tűnnek.
4. Öntse a krémet a hideg alapra. Koppintsa meg a formát finoman a munkafelületen, hogy a légbuborékok eltűnjenek.

5. Tegye legalább 3 órára a hűtőbe, amíg meg nem dermed.
6. Tálalás előtt 20 perccel vegye ki a hűtőből. Díszítse átszitált kakaóporral, narancshéjjal vagy piros gyümölcsökkel. A tiszta szeletekhez forró vízben megmelegített, majd megtörölt késsel vágja.

Tárolás: 4 napig a hűtőben, lefedve. Variáció: a csokoládékrém előtt kenjen az alap aljára 3 evőkanál keserű narancslekvárt. Gyakori hiba: erősen felforralt tejszín, amitől a csokoládé szemcsés lehet; elég, ha a szélén buborékol.

Tejszínes-fahéjas pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10 szelet · Idő: 20 perc + az alap + 35 perc sütés + 2 óra hűlés · Sütő: 170 °C (légkeveréses: 150 °C) · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Tejszínes tojássárgája-krém citrommal és fahéjjal illatosítva, omlós édes tésztában lassan sütve. A portugál vaníliás pudingos tortácskára (pastel de nata) emlékeztet, családi méretben.

HOZZÁVALÓK

- 1 omlós édes tészta alap, csak 15 percig vakon megsütve
- 400 ml habtejszín (30%-os)
- 100 ml tej
- 3 tojássárgája + 1 egész tojás
- 100 g kristálycukor
- 1 evőkanál étkezési keményítő (kukoricakeményítő)
- 1 citrom reszelt héja
- Őrölt fahéj a megszóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 170 °C-ra (légkeveréses: 150 °C).
2. Egy tálban keverje össze a cukrot a keményítővel. Adja hozzá a tojássárgákat és a tojást, és kézi habverővel verje simára.
3. Melegítse a tejszínt a tejjel és a citromhéjjal nagyon forróra, de ne forralja.
4. Apránként öntse a forró tejszínt a tojásokra, közben folyamatosan verve, hogy a tojás ne csomósodjon.
5. Szűrje a krémet az alapba.

6. Süsse 30–35 percig. Akkor kész, ha a krém a szélén szilárd, a közepe pedig még kicsit remeg, mint a zselé.
7. Hagyja legalább 2 órát hűlni. Tálalás előtt bőségesen szórja meg fahéjjal.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve. Variáció: citrom helyett ízesítse a tejszínt egy fahéjrúddal és egy csík narancshéjjal (a tojásokhoz adás előtt vegye ki őket). Gyakori hiba: túl forró sütő, amitől a krém felfúvódik és megreped; maradjon a 170 °C-nál.

Körtés pite mandulakrémmel

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10 szelet · Idő: 30 perc + az alap + 40 perc sütés · Sütő: 180 °C (légkeveréses: 160 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Legyezőszerűen szétnyitott körtefelek könnyű mandulakrémbe ágyazva, amely a sütőben megemelkedik. Elegáns és könnyű tálalni.

HOZZÁVALÓK

- 1 nyers omlós édes tészta alap a formában (lásd a 2. fejezetet)
- 3 érett, de kemény körte (pl. vilmoskörte vagy konferenciakörte)
- ½ citrom leve

A mandulakrémhez:

- 100 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 100 g kristálycukor
- 2 tojás
- 100 g darált mandula
- 1 evőkanál finomliszt (BL55)
- 1 narancs reszelt héja
- 2 evőkanál szeletelt mandula és porcukor a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C). A nyers tésztával bélelt formát tartsa a hűtőben.
2. Keverje krémesre a vajat a cukorral. Egyesével adja hozzá a tojásokat, majd a darált mandulát, a lisztet és a reszelt héjat.

Keverje simára.

3. Egyenletes rétegben kenje a mandulakrémet az alapra.
4. Hámozza meg a körtéket, vágja félbe, és egy kis kanállal távolítsa el a magházat. Csorgassa meg citromlével.
5. Vágja minden felet hosszában vékony szeletekre, a keskeny véget végig nem vágva. Finoman nyomja meg, hogy legyezőszerűen szétnyíljanak.
6. Rendezze a 6 felet csillag alakban a krémre, a keskeny véggel a közép felé. Szórja meg a szeletelt mandulával.
7. Süsse 40 percig, amíg a krém megemelkedik és aranyszínű nem lesz, és a tű tisztán jön ki a körték közül.
8. Hagyja kihűlni, és tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve; szobahőmérsékleten tálalja. Variáció: a friss körte helyett használhat portóiban párolt körtét (6. fejezet), jól lecsepegtetve. Gyakori hiba: túlérett körte, amely sok vizet ereszt; válassza még kemény körtét.

Citromos habcsókos pite

Adag: 1 db 24–26 cm-es pite, 10–12 szelet · Idő: 50 perc + az alap + 3 óra hűtőben · Sütő: 220 °C a pirításhoz (légkeveréses: 200 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

A citrom savassága, a pirított habcsók édessége és a tészta ropogóssága. Svájci habcsókot használ, amelyet vízfürdő felett melegítünk, így szilárd és fényes lesz, a tojásfehérje pedig alaposan felmelegszik.

HOZZÁVALÓK

- 1 omlós édes tészta alap, teljesen vakon megsütve és kihűlve

A citromkrém töltelékhez:

- 150 g kristálycukor
- 35 g étkezési keményítő (kukoricakeményítő)
- 300 ml víz
- 120 ml citromlé (kb. 3 citrom)
- 2 citrom reszelt héja
- 3 tojássárgája
- 30 g sótlan vaj

A svájci habcsókhoz:

- 3 tojásfehérje
- 150 g kristálycukor
- 1 csipet só

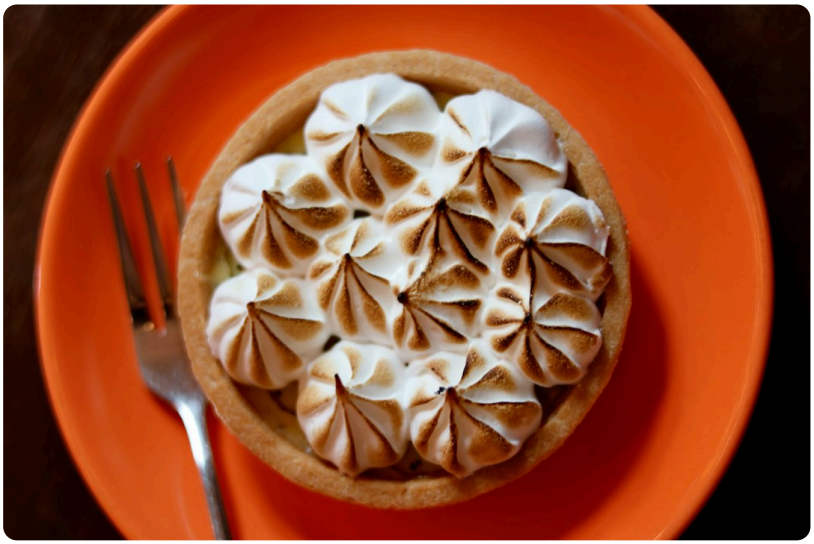
ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban keverje össze a cukrot a keményítővel. Adja hozzá a vizet, a citromlevet és a reszelt héjat, és keverje, amíg fel nem oldódik.
2. Közepes lángon, folyamatosan kézi habverővel kevergetve főzze, amíg fel nem forr és be nem sűrűsödik (kb. 5 perc).
3. Egy tálban verje fel a tojássárgákat. Adjon hozzájuk 3 kanál forró tölteléket, közben verve, majd öntse az egészet vissza a lábasba.
4. Főzze még 2 percig kis lángon, folyamatosan kevergetve, amíg a töltelék sűrű nem lesz, és be nem vonja a kanál hátulját. Vegye le a tűzről, és keverje bele a vajat.
5. Öntse a forró tölteléket az alapba, simítsa el a tetejét, és hagyja 30 percig hűlni. Tegye legalább 2 órára a hűtőbe, amíg meg nem dermed.
6. A habcsókhoz: tegye a tojásfehérjét, a cukrot és a sót egy hőálló tálba, egy lassan forrásban lévő vizű lábas fölé (vízfürdő). Folyamatosan verje kézi habverővel 4–5 percig, amíg az összes cukor fel nem oldódik (dörzsöljön el egy keveset az ujjai között: nem lehet szemcsés), és a keverék nagyon forró nem lesz tapintásra. Hőmérővel 70 °C-ot kell elérnie.
7. Vegye le a tűzről, és mixerrel verje nagy sebességen 6–8 percig, amíg a habcsók szilárd, fényes és éppen langyos nem lesz.
8. Kenje a habcsókot a hideg töltelékre, a szélein egészen a tésztáig (hogy ne húzódjon össze). Kanál hátuljával

formázzon csúcsokat.

9. Süsse 220 °C-on (légkeveréses: 200 °C), a legfelső szinten, 3–5 percig, amíg a csúcsok aranyszínűek nem lesznek. Ne menjen el mellőle: egy pillanat alatt megpirul. Óvatosan használhat konyhai gázégőt is.
10. Tálalás előtt tegye vissza még egy órára a hűtőbe.

Tárolás: 2 napig a hűtőben, nem fóliával lefedve (a habcsók ragacsos lesz); használjon magas dobozt. Variáció: készítse limettával, vagy fele citrom-, fele narancslével. Gyakori hiba: a habcsók szirupcseppeket „sír”, ha a cukor nem oldódott fel rendesen a vízfürdő felett; melegítse addig, amíg már nem érez szemcséket.



Citromos pite pirított habcsókkal.
Fotó: You Le / Unsplash

Hagyományos portugál desszertek

Ezeket a desszerteket sokan úgy ismerjük, mint a portugál szenteste asztalának emlékét: cukorból és fahéjból csöpögő ünnepi bundás kenyér (*rabanadas*), olyan könnyű sült fánkocskák (*sonhos*), hogy üregesnek tűnnek, és tejberizs (*arroz doce*) fahéjjal rajzolt mintákkal. Némelyiket olajban sütik, másokat a tűzhelyen, lábasban főzik, türelemmel és fakanállal.

> **Figyelem:** ebben a fejezetben négy recept olajban sül. Mielőtt hozzákezd, olvassa el újra a 2. fejezet „Biztonságos olajban sütés” részét. A forró olaj súlyos égési sérüléseket okoz: tartsa távol a gyerekeket a tűzhelytől, fordítsa befelé a lábas nyelét, és soha ne hagyja felügyelet nélkül az olajat a tűzön.

Portugál ünnepi bundás kenyér (*rabanadas*)

Adag: kb. 16 szelet · Idő: 40 perc · Olajban sütve · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, tej

Édes, illatos tejben áztatott kenyérszeletek, tojásba mártva, kisütve, cukorban és fahéjban megforgatva. Sok portugál családban nincs karácsony nélkülük.

HOZZÁVALÓK

- 1 db tömör fehér kenyér vagy bagett, előző napi (kb. 400 g)
- 750 ml tej
- 3 evőkanál kristálycukor
- 1 csík citromhéj (csak a sárga rész)
- 1 fahéjrúd
- 3 tojás
- Olaj a sütéshez
- 100 g kristálycukor 2 teáskanál őrölt fahéjjal keverve, a megforgatáshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágja a kenyeret 2 cm vastag szeletekre.
2. Melegítse fel a tejet a cukorral, a citromhéjjal és a fahéjrúddal, amíg fel nem forr. Kapcsolja le a tüzet, és hagyja 15 percig hűlni. Öntse egy lapos tálba.
3. Verje fel a tojásokat egy másik lapos tálban.
4. Melegítsen egy mély lábasban olajat 170 °C-ra.
5. Mártsa minden szeletet a meleg tejbe, mindkét oldalán 10–20 másodpercre: át kell ázni, de nem szabad szétesnie. Kicsit

csepegtesse le.

6. Mártsa a felvert tojásba mindkét oldalán, és azonnal süsse ki, egyszerre 3-4 szeletet, oldalanként 1–2 percig, amíg aranybarna nem lesz.
7. Konyhai papíron csepegtesse le, és még forrón forgassa meg a fahéjas cukorban.

Tárolás: aznap a legjobb; lefedve, hűvös helyen 2 napig eláll. Variáció: a fahéjas cukor helyett csorgassa meg szirupal, amelyet 200 ml portói borból, 100 g cukorból, 100 ml vízből és egy csík narancshéjból készít, 10 percig főzve (gyerekeknek a szirupot narancslével vagy mézzel és vízzel készítse). Gyakori hiba: friss kenyér használata, amely szétesik a tejben; a kenyér legyen legalább egynapos.

Sült fánkocskák forrázott tésztából (*sonhos*)

Adag: kb. 30 db · Idő: 50 perc · Olajban sütve · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Apró, olajban sült főzött tésztagolyók, könnyűek és belül üregesek, amelyek az olajban maguktól megduzzadnak és megfordulnak. Cukorral és fahéjjal vagy narancsszirupal tálaljuk.

HOZZÁVALÓK

- 250 ml víz
- 50 g sótlan vaj
- 1 csipet só
- 1 citrom reszelt héja
- 150 g finomliszt (BL55)
- 4 tojás
- Olaj a sütéshez
- Cukor és fahéj a megforgatáshoz

A sziruphoz (elhagyható):

- 200 g kristálycukor
- 200 ml víz
- 1 csík narancshéj és 1 fahéjrúd

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban forralja fel a vizet, a vajat, a sót és a citromhéjat, amíg a vaj el nem olvad.
2. Adja hozzá az összes lisztet egyszerre, és közepes lángon, erőteljesen keverje fakanállal 2 percig, amíg a tészta golyóvá

nem áll össze, el nem válik az oldalától, és vékony réteget nem hagy a lábas alján.

3. Tegye a tésztát egy tálba, és hagyja 10 percig hűlni.
4. Egyesével adja hozzá a tojásokat, minden után jól kikeverve kanállal vagy elektromos habverővel, mielőtt a következőt hozzáadja. A végén a tészta sima, fényes legyen, és vastag szalagként, lassan hulljon le a kanálról.
5. Melegítse az olajat 160–165 °C-ra. A sonhos hűvösebb olajat igényel, mint a rabanadas, hogy megduzzadhassanak, mielőtt megbarnulnak.
6. Két teáskanállal szaggasson kis adagokat a tésztából az olajba (dió nagyságúakat). Egyszerre 5-6 darabot süssön: megduzzadnak, és maguktól megfordulnak. Ha nem fordulnak meg, segítsen nekik egy lyukacsos habkanállal.
7. Süsse 6–8 percig, amíg mélyen aranybarnák és könnyűek nem lesznek. Konyhai papíron csepegtesse le.
8. Forgassa meg fahéjas cukorban, vagy a sziruphoz forralja a cukrot, a vizet, a narancshéjat és a fahéjat 5 percig, és tálaláskor öntse a sonhosra.

Tárolás: aznap a legjobbak; szirup nélkül dobozban legfeljebb 2 napig (a szirupot csak tálaláskor adja hozzá). Variáció: adjon a tésztához 2 evőkanál főtt, pürésített sütőtököt. Gyakori hiba: nehéz, belül nyers sonhos, amit a túl forró olaj okoz; vegye lejjebb a lángot, és süsse lassabban.

Sütőtökös fánk (*filhós de abóbora*)

Adag: kb. 35 db · Idő: 40 perc + 1 óra 30 perc kelesztés · Olajban sütve · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás

Puha, élesztős sütőtök- és narancsfánk, kanállal az olajba szaggatva. Kívül aranyszínű, belül puha, és gyönyörű narancssárga színű.

HOZZÁVALÓK

- 500 g sütőtök vagy vajtök (butternut), meghámozva, magjától megtisztítva
- 20 g friss élesztő (vagy 8 g szárított)
- 2 tojás
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 narancs reszelt héja és 2 evőkanál leve
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 1 csipet só
- 400–450 g kenyérliszt (BL80)
- Olaj a sütéshez
- Cukor és fahéj a megforgatáshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágja a sütőtököt kockákra, és főzze vízben 15 percig, amíg nagyon puha nem lesz. Nagyon jól csepegtesse le (tartson meg 3 evőkanál főzővizet), és nyomja péppé. Hagyja langyosra hűlni.
2. Oldja fel az élesztőt a 3 evőkanál főzővízben, amelynek csak langyosnak szabad lennie.

3. Egy nagy tálban keverje össze a meleg pürét, az élesztőt, a tojásokat, a cukrot, a narancshéjat és -levet, a fahéjat és a sót.
4. Adjon hozzá 400 g lisztet, és kézzel vagy fakanállal verje 5 percig, amíg a massza rugalmas és buborékos nem lesz. Puhának és ragadósnak kell lennie, nem tarthatja meg magától az alakját; ha túl híg, adjon hozzá még lisztet, kanalanként, legfeljebb 450 g-ig.
5. Fedje le fóliával és konyharuhával, és hagyja kelni meleg helyen 1 óra 30 percig, amíg a duplájára nem nő, és tele nem lesz buborékkal.
6. Melegítse az olajat 170 °C-ra. Nedvesítsen meg két evőkanalat vízben, merjen fel adagokat a masszából, és hagyja őket az olajba csúszni.
7. Egyszerre 4-5 darabot süssön 3–4 percig, megfordítva, amíg mindenütt szép aranybarna nem lesz. Konyhai papíron csepegtesse le.
8. Még forrón forgassa meg fahéjas cukorban.

Tárolás: 2 napig konyhai papírral bélelt dobozban; 160 °C-os sütőben (légkeveréses: 140 °C) néhány percig melegítse át, hogy újra ropogós legyen. Gyakori hiba: rosszul lecsepegtetett sütőtök, amelytől a massza annyira puha lesz, hogy túl sok lisztet kell hozzáadni, és a fánk nehéz lesz; a pürét szitában csepegtesse le jól.

Sült tésztacsíkok (*coscorões*)

Adag: kb. 40 db · Idő: 1 óra + 30 perc pihentetés · Olajban sütve · Nehézség: Közepes · Allergének: glutén, tojás, tej

Hártyavékony narancsos tésztalapok, ropogósra és buborékosra sütve. Kézzel törjük, és gyorsan elfogynak.

HOZZÁVALÓK

- 500 g finomliszt (BL55), és még a munkafelülethez
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 narancs reszelt héja
- 2 tojás
- 50 g sótlan vaj, megolvasztva
- 150–180 ml narancslé
- Olaj a sütéshez
- Cukor és fahéj (vagy porcukor) a megszóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban keverje össze a lisztet, a sütőport, a sót, a cukrot és a reszelt héjat.
2. Adja hozzá a tojásokat, az olvasztott vajat és 150 ml narancslevet. Keverje össze, és gyúrja 5–8 percig, amíg sima, kemény tésztát nem kap, amely nem ragad a kezéhez. Ha száraz, adjon hozzá még levet, kanalanként.
3. Csomagolja fóliába, és hagyja pihenni 30 percig szobahőmérsékleten.

4. Ossza a tésztát 4 részre. Mindegyiket nyújtsa ki a lisztezett munkafelületen a lehető legvékonyabbra (1–2 mm: szinte át kell látnia rajta a munkafelületet).
5. Vágja kb. 8 × 10 cm-es téglalapokra késsel vagy tésztavágó kerékkel. Minden téglalap közepén vágjon két párhuzamos vágást, a széleket el nem érve.
6. Melegítse az olajat 175 °C-ra. Egyszerre 2-3 darabot süssön, oldalanként kb. 1 percig, amíg világos aranyszínű és buborékos nem lesz.
7. Konyhai papíron csepegtesse le, és azonnal szórja meg cukorral és fahéjjal.

Tárolás: legfeljebb 1 hétig fémdobozban vagy jól zárható edényben, nedvességtől védve. Variáció: a narancslé felét cserélje tejre, finomabb ízért. Gyakori hiba: vastag tészta, amely ropogós helyett kemény lesz; mindig nagyon vékonyra nyújtsa.

Portugál tejberizs (*arroz doce*)

Adag: 8 adag · Idő: 1 óra · Tűzhelyen · Nehézség: Könnyű · Allergének: tej, tojás

Krémes, citrommal illatosított, fahéjmintákkal díszítve. Nincs titok: csak idő, kis láng és egy mindig kéznél lévő fakanál.

HOZZÁVALÓK

- 200 g kerek szemű rizs (tejberizsnek való)
- 600 ml víz
- 1 nagy csík citromhéj (csak a sárga rész)
- 1 csipet só
- 1 liter teljes tej, forrón
- 200 g kristálycukor
- 3 tojássárgája (elhagyható, sárgább, gazdagabb pudingért)
- Őrölt fahéj a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy széles lábasba tegye a rizst, a vizet, a citromhéjat és a sót. Forralja fel, és közepes lángon főzze kb. 10 percig, amíg a víz szinte teljesen fel nem szívódik.
2. Merőkanalanként adja hozzá a forró tejet, gyakran kevergetve. Csak akkor adjon hozzá újabb merőkanálnyit, amikor a rizs felszívta az előzőt. Ezt kis lángon végezze 30–35 percig.
3. Amikor a rizs puha, és sűrű krém veszi körül, adja hozzá a cukrot, és főzze még 5 percig, folyamatosan kevergetve (a cukor eleinte hígabbá teszi a krémet).

4. Ha tojássárgát használ: verje fel egy tálban, adjon hozzá 2 merőkanál forró rizst, közben keverve, és öntse az egészet vissza a lábasba. Kevergesse nagyon kis lángon 1–2 percig, forralás nélkül.
5. Vegye ki a citromhéjat. Öntse egy tálaló tálba vagy egyéni tálkákba.
6. Hagyja kihűlni, és díszítse őrölt fahéjjal, mintákat vagy betűket rajzolva (papírsablonnal tökéletes lesz).

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve. Hűlés közben nagyon besűrűsödik; ha krémesebbet szeret, kapcsolja le a tüzet, amikor még egy kicsit híg. Gyakori hiba: nagy láng, amitől a rizs leragad az aljára, és égett ízű lesz; tartsa kis lángon, és folyamatosan keverje.

Tejes cérnametélt-puding (*aletria*)

Adag: 8 adag · Idő: 30 perc · Tűzhelyen · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej, tojás

Vékony tészta édes tejben főzve, citrommal és fahéjjal. Gyorsabb, mint a tejberizs, és ugyanolyan vigasztaló, melegen vagy hidegen.

HOZZÁVALÓK

- 250 ml víz
- 1 csipet só
- 30 g sótlan vaj
- 250 g vékony cérnametélt (fészkekben)
- 1 liter tej
- 1 csík citromhéj és 1 fahéjrúd
- 150 g kristálycukor
- 3 tojássárgája
- Őrölt fahéj a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a tejet a citromhéjjal és a fahéjrúddal, amíg fel nem forr. Kapcsolja le a tüzet, és tegye félre.
2. Egy másik lábasban forralja fel a vizet a sóval és a vajjal. Amikor felforrt, adja hozzá a cérnametéltet, kézzel szétszedve a fészkeket. Főzze 2 percig, villával kevergetve, hogy a szálak szétváljanak.
3. Adja hozzá a forró tejet (a héj és a fahéj nélkül), és kis lángon főzze 10 percig, időnként megkeverve, amíg a tészta puha

nem lesz.

4. Adja hozzá a cukrot, és főzze még 3 percig.
5. Verje fel a tojássárgákat egy tálban, adjon hozzá 1 merőkanál forró tejet, közben keverve, és öntse az egészet vissza a lábasba. Kevergesse nagyon kis lángon 1 percig, forralás nélkül, amíg be nem sűrűsödik.
6. Öntse egy tálaló tálba, hagyja kicsit hűlni, és díszítse fahéjjal.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve. Variáció: a citromhéj helyett használjon narancshéjat. Gyakori hiba: a tojássárgák hozzáadása után felforralja, ettől apró csomókban megalvadnak; amint a sárgák bekerültek, a láng mindig a legkisebb legyen.



Fahéjjal díszített tejberizs.
Fotó: Alexey Demidov / Unsplash

Portugál tejkrém (*leite-creme*)

Adag: 8 kis tálka · Idő: 30 perc + 3 óra hűtőben · Tűzhelyen · Nehézség: Könnyű · Allergének: tej, tojás

Sima, bársonyos tojássárgás krém, tetején vékony égetett cukorréteggel, amely megreccsen, ha kanállal megkocogtatjuk.

HOZZÁVALÓK

- 1 liter tej
- 1 csík citromhéj és 1 fahéjrúd
- 6 tojássárgája
- 180 g kristálycukor
- 40 g étkezési keményítő (kukoricakeményítő)
- 4–6 evőkanál kristálycukor a karamellizáláshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegyen félre 200 ml hideg tejet. A többit melegítse fel a citromhéjjal és a fahéjrúddal, amíg fel nem forr. Vegye le a tűzről, és hagyja 10 percig ázni; majd vegye ki a héjat és a fahéjat.
2. Egy tálban verje fel a tojássárgákat a cukorral és a keményítővel. Adja hozzá a félretett hideg tejet, és verje simára, csomómentesre.
3. Apránként öntse a forró tejet a tojássárgás keverékre, folyamatosan keverve.
4. Öntse az egészet vissza a lábasba, és közepes lángon főzze, szüntelenül kézi habverővel kevergetve, különösen az alján és a sarkokban.

5. Amikor a krém besűrűsödik, és megjelennek az első buborékok, kevergesse még egy percig kis lángon. Be kell vonnia a kanál hátulját, és ha ujját végighúzza rajta, nyomot kell hagynia, amely nem záródik össze.
6. Ossza el lapos tálkák vagy egy tálaló tál között. Fedje le a krémre simított fóliával (hogy ne képződjön bőr), és hagyja kihűlni. Tegye legalább 3 órára a hűtőbe.
7. Közvetlenül tálalás előtt szórjon minden tálkára vékony, egyenletes réteg cukrot, és karamellizálja konyhai gázégővel vagy egy nagyon forró karamellizáló vassal (égetővassal), amíg karamellszínű nem lesz.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, égetett cukor nélkül (csak az utolsó pillanatban karamellizálja, különben megpuhul). Variáció: a tejet citrom helyett narancshéjjal ízesítse. Gyakori hiba: csomós krém, mert nem keverte az edény alját; ha megtörténik, még forrón turmixolja simára botmixerrel.

Figyelem: a konyhai gázégő és az égetővas nagyon magas hőmérsékletet ér el. Használja konyharuháktól és papírtól távol, soha ne gyerekek előtt, és az égetővasat tegye biztonságos helyre, amíg lehűl.

Portugál kenyérpuding (*formigos*)

Adag: 8 adag · Idő: 35 perc · Tűzhelyen · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás, diófélék

Régi édesség Portugália északi részéről, előző napi kenyérből, mézzel, dióval és portói borral készül. Mexidos néven is ismert, és remek módja annak, hogy ne pazaroljuk a kenyeret.

HOZZÁVALÓK

- 200 g kemény fehér kenyér, előző napi, a héja nélkül
- 500 ml víz
- 150 g kristálycukor
- 100 g méz
- 1 csík citromhéj és 1 fahéjrúd
- 50 ml portói bor (vagy narancslé)
- 100 g dióféle (mandula, dió és fenyőmag), apróra vágva
- 50 g mazsola (elhagyható)
- 3 tojássárgája
- Őrölt fahéj és néhány fenyőmag a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Morzsolja szét a kenyeret kézzel vagy robotgépben, amíg durva morzsát nem kap.
2. Egy lábasban forralja a vizet a cukorral, a mézzel, a citromhéjjal és a fahéjrúddal 5 percig.
3. Vegye ki a héjat és a fahéjat. Adja hozzá a szétmorzsolt kenyeret, és kis lángon főzze 5–8 percig, folyamatosan

kevergetve, amíg sűrű masszává nem válik, amely elválik az aljától.

4. Adja hozzá a portóit, a dióféléket és a mazsolát, és keverje még 2 percig.
5. Verje fel a tojássárgákat egy tálban, adjon hozzá 2 kanál forró masszát, keverje el, és öntse az egészet vissza a lábasba. Keverje 1 percig a legkisebb lángon, forralás nélkül.
6. Öntse egy tálaló tálba, simítsa el a tetejét, és díszítse fahéjjal és fenyőmaggal. Tálalja melegen vagy hidegen.

Tárolás: 4 napig a hűtőben, lefedve. A portói alkoholtartalma főzés közben részben elpárolog, de nem teljesen: gyerekeknek használjon narancslevet. Gyakori hiba: friss kenyér használata, amelyből ragacsos massza lesz; a kenyér legyen igazán kemény.

Házi karamellpuding (*pudim flan*)

Adag: 1 db 20 cm-es puding, 8–10 szelet · Idő: 25 perc + 60 perc sütés + 4 óra hűtőben · Sütő: 160 °C vízfürdőben (légkeveréses: 140 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: tojás, tej

Sima, lyukmentes, aranyszínű karamellel borítva. Készítse el előző nap, és az utolsó pillanatban borítsa ki; az asztalnál mindig sikert arat.

HOZZÁVALÓK

A karamellhez:

- 150 g kristálycukor
- 3 evőkanál víz

A pudinghoz:

- 500 ml tej
- 1 csík citromhéj
- 4 tojás + 4 tojássárgája
- 150 g kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses: 140 °C). Készítsen elő egy 20–22 cm-es karamellpuding-formát (nem kivehető aljút) és egy nagyobb tepsit a vízfürdőhöz.
2. Karamell: egy kis lábasban melegítse a cukrot a vízzel közepes lángon, keverés nélkül (a lábast megforgathatja). Amikor sötét méz színű lesz, öntse azonnal a formába, és döntögetve vonja be az alját és az oldalának egy részét.

3. Melegítse a tejet a citromhéjjal, amíg majdnem fel nem forr. Vegye ki a héjat, és hagyja 10 percig hűlni.
4. Egy tálban kézi habverővel keverje össze a tojásokat, a sárgákat és a cukrot, nem túl erősen verve (nem akarunk habot). Apránként, keverve adja hozzá a meleg tejet.
5. Szűrje a keveréket a karamellel bevont formába. Kanállal szedje le a felszínen maradt habot.
6. Állítsa a formát a tepsibe, tegye a sütőbe, és öntsön forró vizet a tepsibe, amíg a forma oldalának feléig ér.
7. Süsse 50–60 percig. Akkor kész, ha a puding megkötött, és ha a széle és a közepe között félúton egy kést szúr bele, az tisztán jön ki. A közepe kissé remeghet.
8. Vegye ki a formát a vízfürdőből, hagyja kihűlni, és tegye legalább 4 órára (jobb, ha egy éjszakára) a hűtőbe.
9. Kiborítás: húzzon végig egy vékony kést a széle mentén, merítse a forma alját 30 másodpercre forró vízbe, tegyen rá egy tányért, és egy mozdulattal fordítsa át.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve. Gyakori hiba: lyukas puding, amit túl forró sütő vagy a tojások erős verése okoz; csak annyit keverjen, amennyi szükséges, és tartsa a 160 °C-ot. Variáció: adjon a tejhez 1 teáskanál narancshéjat.

Figyelem: a forró karamell hőmérséklete jóval a forrásban lévő víz fölött van, és a bőrre tapad. Ne érintse meg, ne kóstolja, és tartsa távol a gyerekeket. A lábas elmosásához töltse meg vízzel, és forralja fel: a karamell magától feloldódik.



Karamellpuding, simán, karamellel borítva.

Fotó: Felippe Lopes / Unsplash

Modern és sütés nélküli desszertek

Amikor a sütő a királysüteménnyel, a tűzhely pedig az ünnepi bundás kenyérrel van elfoglalva, ezek a desszertek mentik meg a helyzetet. Szinte mindegyik sütő nélkül készül, előző nap, és a hűtőben vár Önre. A legfiatalabb vendégek kedvencei is.

> **Figyelem:** a klasszikus csokoládémousse nyers tojást tartalmaz. Nem alkalmas terhes nők, kisgyerekek, idősek és legyengült immunrendszerű emberek számára. Nekik használjon pasztőrözött tojást, vagy készítse el a receptben megadott tojásmentes változatot. A fejezet többi receptje nem tartalmaz nyers tojást.

Csokoládémousse

Adag: 6 kis tálka · Idő: 25 perc + 4 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: tojás, tej

Könnyű, intenzív, és mindössze öt hozzávalóból készül. Soha nem hagy cserben, és előző nap elkészíthető.

HOZZÁVALÓK

- 200 g étcsokoládé
- 30 g sótlan vaj
- 4 nagyon friss (vagy pasztőrözött) tojás, szétválasztva
- 40 g kristálycukor
- 1 csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. Olvassza meg a feldarabolt csokoládét a vajjal vízfürdőn (vagy mikrohullámú sütőben, 30 másodperces időközökben, közben megkeverve). Keverje simára, és hagyja 5 percig hűlni.
2. Egyesével adja hozzá a tojássárgákat, minden után jól elkeverve. A massza sűrű és fényes lesz.
3. Egy tiszta tálban verje fel a tojásfehérjét a sóval, amíg fehér és habos nem lesz. Apránként adja hozzá a cukrot, és verje kemény, fényes habbá.
4. Keverje a tojásfehérjehab egyharmadát bátran a csokoládéba, hogy meglazuljon.
5. Adja hozzá a maradék habot, és spatulával, alulról felfelé, lassan forgassa bele, amíg nem marad fehér csík.

6. Ossza el 6 kis tálka között, fedje le, és tegye legalább 4 órára a hűtőbe.

TOJÁSMENTES VÁLTOZAT (MINDENKINEK)

1. Melegítsen fel 100 ml tejszínt, amíg fel nem forr, öntse 150 g feldarabolt csokoládéra, várjon 2 percet, és keverje simára. Hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.
2. Verjen fel 250 ml nagyon hideg tejszínt 1 evőkanál porcukorral keményre.
3. Két részletben forgassa a felvert tejszínt a csokoládéba, és ossza el a tálkák között. Tegye legalább 3 órára a hűtőbe.

Tárolás: 2 napig a hűtőben, mindig lefedve. Variáció: adjon az olvasztott csokoládéhoz narancshéjat vagy egy csipet fahéjat. Gyakori hiba: a tojássárgák hozzáadása még forró csokoládéhoz, amitől szemcsés lesz; várja meg, amíg kicsit lehűl.

Sütés nélküli piros gyümölcsös sajttorta

Adag: 1 db 22–24 cm-es sajttorta, 10–12 szelet · Idő: 35 perc + 6 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej

Kekszalap, krémsajtos töltelék és fényes piros bevonat, a karácsony színe. Készítse el előző nap, és tökéletes szeletekre vághatja.

HOZZÁVALÓK

Az alaphoz:

- 200 g háztartási keksz (pl. zabkeksz)
- 90 g sótlan vaj, megolvasztva

A töltelékhez:

- 3 zselatinlap (6 g), íz nélküli
- 400 g teljes zsírtartalmú krémsajt, szobahőmérsékletű
- 100 g porcukor
- 1 citrom reszelt héja és 2 evőkanál leve
- 250 ml habtejszín, nagyon hideg (30%-os)

A bevonathoz:

- 300 g piros gyümölcs (friss vagy fagyasztott)
- 50 g kristálycukor
- 1 teáskanál étkezési keményítő (kukoricakeményítő) 1 evőkanál vízben elkeverve

ELKÉSZÍTÉS

1. Törje a kekszet finom morzsává. Keverje össze az olvasztott vajjal.

2. Béleljen ki egy 22–24 cm-es kivehető aljú forma alját sütőpapírral. Szórja bele a kekszes keveréket, és kanál hátuljával vagy egy pohár aljával nyomkodja erősen le. Tegye a hűtőbe, amíg elkészíti a tölteléket.
3. Áztassa a zselatinlapokat hideg vízben 5 percig.
4. Keverje simára a krémsajtot a porcukorral és a citromhéjjal.
5. Melegítse fel a citromlevet (20 másodperc a mikrohullámú sütőben), jól csavarja ki a zselatint, és oldja fel a forró lében. Adjon a zselatinhoz 2 kanál a krémsajtos keverékből, keverje el, majd öntse az egészet a krémsajtos keverékbe, közben verve.
6. Verje fel keményre a hideg tejszínt, és forgassa a krémsajtos keverékbe.
7. Öntse az alapra, simítsa el a tetejét, és tegye legalább 6 órára (jobb, ha egy éjszakára) a hűtőbe.
8. Bevonat: főzze a piros gyümölcsöt a cukorral közepes lángon 5 percig. Adja hozzá az elkevert keményítőt, és főzze még egy percig, amíg be nem sűrűsödik. Hagyja teljesen kihűlni.
9. Tálalás előtt kenje a hideg bevonatot a sajttortára. A forma kinyitása előtt húzzon végig egy kést a széle mentén.

Tárolás: 3 napig a hűtőben. Variáció: narancslekváros bevonat, vagy csak friss gyümölcs és mentalevél. Gyakori hiba: hideg zselatin hozzáadása a töltelékhez, amitől szálas lesz; mindig meleg folyadékban oldja fel, és előbb keverje el egy kevés töltelékkel.

Karácsonyi pavlovakoszorú

Adag: 1 db 24 cm-es koszorú, 8–10 adag · Idő: 30 perc + 1 óra 15 perc sütés + 2 óra hűlés · Sütő: 120 °C (légkeveréses: 100 °C) · Nehézség: Közepes · Allergének: tojás, tej

Kívül ropogós, belül puha habcsók, koszorú alakúra formázva, tejszínnel, piros gyümölcsökkel és gránátalmaszemekkel megtöltve. Pontosan úgy néz ki, mint egy karácsonyi füzér.

HOZZÁVALÓK

- 4 tojásfehérje, szobahőmérsékletű
- 1 csipet só
- 220 g kristálycukor
- 1 teáskanál étkezési keményítő (kukoricakeményítő)
- 1 teáskanál fehérborecet vagy citromlé

A tetejére:

- 250 ml habtejszín, nagyon hideg (30%-os)
- 1 evőkanál porcukor
- 250 g piros gyümölcs (eper, málna, áfonya)
- ½ gránátalma magjai
- Mentalevelek

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse fel a sütőt 150 °C-ra (légkeveréses: 130 °C). Rajzoljon egy 24 cm-es kört egy sütőpapírra (használjon tányért sablonnak), fordítsa meg a papírt, és tegye egy tepsire.
2. Verje fel a tojásfehérjét a sóval, amíg fehér és habos nem lesz.

3. Egy-egy kanállal adagolja hozzá a cukrot, folyamatosan, nagy sebességen verve, amíg a habcsók nagyon kemény és fényes nem lesz, a cukor pedig fel nem oldódik (dörzsöljön el egy keveset az ujjai között: nem lehet szemcsés). Ez 8–10 percig tart.
4. Adja hozzá a keményítőt és az ecetet, és verje még 30 másodpercig.
5. Kanállal halmozzon habcsókkupacokat a megrajzolt körre, némelyiket egymáshoz érintve, kb. 7 cm széles koszorút formálva, a közepét szabadon hagyva.
6. Tegye a sütőbe, azonnal vegye le a hőmérsékletet 120 °C-ra (légkeveréses: 100 °C), és süsse 1 óra 15 percig. Ne nyissa ki a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja a pavlovát benne hűlni, résnyire nyitott ajtóval, legalább 2 órán át.
8. Közvetlenül tálalás előtt verje fel a tejszínt a porcukorral, és kenje a koszorúra. Díszítse a piros gyümölcsökkel, a gránátalmaszemekkel és mentával.

Tárolás: a töltelék nélküli habcsók 3 napig áll el jól zárható dobozban, nedvességtől védve (soha nem a hűtőben). Összeállítva 1–2 órán belül tálalja. Gyakori hiba: a habcsók szirupot „sír”, vagy nagyon megreped fel nem oldódott cukor vagy túl forró sütő miatt. A kis repedések természetesek, és a tejszín eltakarja őket.



Pavlovakoszorú tejszínnel, piros gyümölcsökkel és gránátalmával.

Fotó: Kathysg / Pixabay

Karácsonyi tiramisu (tojásmentes)

Adag: 1 db 20 × 25 cm-es edény, 8 adag · Idő: 25 perc + 6 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tojás (a babapiskótában), tej

A tiramisu ünnepi változata, fahéjjal és narancscsal a krémben, nyers tojás nélkül. Krémes, könnyű és könnyen összeállítható.

HOZZÁVALÓK

- 250 g mascarpone, hideg
- 250 ml habtejszín, nagyon hideg (30%-os)
- 70 g porcukor
- 1 narancs reszelt héja
- ½ teáskanál őrölt fahéj
- 250 ml erős kávé, hideg
- 2 evőkanál portói bor (elhagyható, csak felnőtteknek)
- 200 g babapiskóta
- 2 evőkanál kakaópor

ELKÉSZÍTÉS

1. Verje fel a mascarponét a hideg tejszínnel, a porcukorral, a narancshéjjal és a fahéjjal közepes sebességen 2–3 percig, amíg szilárd, formatartó krémet nem kap. Ne verje túl, mert szemcsés lesz.
2. Egy lapos tálban keverje össze a hideg kávét a portóival, ha használja.
3. A babapiskóták felét egyesével mártsa a kávéba oldalanként 1–2 másodpercre (nedvesnek kell lenniük, nem átáztatottnak), és fedje be velük az edény alját.

4. Fedje be a krém felével, és simítsa el.
5. Készítsen egy újabb réteg kávéba mártott babapiskótát, és fedje be a maradék krémmel.
6. Fedje le, és tegye legalább 6 órára a hűtőbe.
7. Tálalás előtt szitálja a kakaót a tetejére. Karácsonyi hangulatért tegyen egy papírcsillagot a tetejére a szitálás előtt, és óvatosan emelje le.

Tárolás: 3 napig a hűtőben, lefedve. Gyerekeknek: a kávét cserélje hideg kakaóra, és hagyja ki a portóit. Gyakori hiba: túl nedves babapiskóta, amitől az alap vizes lesz; mártsa gyorsan a kávéba.

Kekszes csokoládészalámi (tojásmentes)

Adag: 2 tekercs, kb. 30 szelet · Idő: 20 perc + 4 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej, diófélék (ha dióval készül)

A gyerekek kedvenc sütés nélküli édessége: csokoládéba forgatott apróra tört keksz, szalámi alakúra feltekerve és szeletekre vágva. Ez a változat nyers tojás helyett sűrített tejet használ.

HOZZÁVALÓK

- 200 g háztartási keksz (egyszerű, vajas keksz)
- 100 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 200 g sűrített tej, cukrozott (kb. egy fél doboz)
- 80 g cukrozott kakaópor (instant kakaó)
- 50 g apróra vágott dió (elhagyható)
- Porcukor a megforgatáshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Törje a kekszet kézzel kis darabokra (ujjköröm nagyságúakra), néhányat kisebbre hagyva. Ne törje porrá.
2. Egy tálban keverje simára a puha vajat a sűrített tejjel és a kakaóporral, amíg sima krémet nem kap.
3. Adja hozzá a kekszet és a diót, és spatulával keverje addig, amíg mindegyik be nem vonódik.
4. Ossza a masszát kétfelé. Mindegyik felét tegye egy-egy fólialapra, és tekerje fel, a végeket cukorkapapír módjára összecsavarva, hogy 5 cm átmérőjű rudat kapjon.

5. Tegye legalább 4 órára a hűtőbe (vagy 1 órára a fagyasztóba), amíg megkeményedik.
6. Vegye le a fóliát, forgassa meg a rudakat porcukorban, és ha szeretné, kösse át konyhai zsineggel, mint egy igazi szalámit. Vágja 1 cm vastag szeletekre.

Tárolás: 1 hétig a hűtőben, becsomagolva; 2 hónapig a fagyasztóban. Sütőpapírba csomagolva, szalaggal kötve remek ajándék. Gyerekekkel: ők törhetik a kekszet és tekerhetik fel. Gyakori hiba: porrá tört keksz, amely elrontja a „szalámi” hatást; hagyjon látható darabokat.



Kekszes csokoládészalámi szeletekre vágva.

Fotó: Ashkan Forouzani / Unsplash

Keksz-, tejszín- és narancspoharak

Adag: 6 pohár · Idő: 20 perc + 3 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej

Narancslében megáztatott keksz és tejszín rétegei pohárban tálalva. Szép, friss, és 20 perc alatt kész.

HOZZÁVALÓK

- 150 g háztartási keksz (egyszerű, vajas keksz)
- 200 ml narancslé
- 300 ml habtejszín, nagyon hideg (30%-os)
- 200 g sűrített tej, cukrozott
- 1 narancs reszelt héja
- Őrölt fahéj és narancsszeletek a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Verje a hideg tejszínt, amíg kezd megszilárdulni. Csorgassa hozzá a sűrített tejet, adja hozzá a narancshéjat, és verje még egy percig, amíg sűrű krémet nem kap.
2. Öntse a narancslevet egy lapos tálba.
3. Törje a kekszeket félbe. Mártsa őket gyorsan a lébe, és tegyen egy réteget minden pohár aljára.
4. Fedje be 2 kanál krémmel. Ismételje, amíg minden el nem fogy, krémmel befejezve.
5. Tegye legalább 3 órára a hűtőbe, hogy a keksz megpuhuljon.
6. Tálalás előtt szórja meg fahéjjal, és díszítse egy narancsgerezddel.

Tárolás: 2 napig a hűtőben, lefedve. Gyerekekkel: ők maguk is összeállíthatják a rétegeket. Variáció: a narancs helyett használjon kevés cukorral összetört piros gyümölcsöt. Gyakori hiba: nem elég hideg tejszín, amely nem sűrűsödik be; használjon nagyon hideg tejszínt és nagyon hideg tálat.

Portugál kekszes torta (*bolo de bolacha*)

Adag: 1 db 20 × 10 cm-es torta, 10 szelet · Idő: 35 perc + 6 óra hűtőben · Sütő nélkül · Nehézség: Könnyű · Allergének: glutén, tej

Kávéba mártott háztartási keksz és vajkrém rétegei, reszelt kekszszel borítva. A portugál családi ünnepek klasszikusa, itt nyers tojás nélkül.

HOZZÁVALÓK

- 2 csomag háztartási keksz (egyszerű, vajas keksz; kb. 400 g)
- 300 ml erős kávé, langyos, cukrozatlan
- 250 g sótlan vaj, puhára hagyva
- 200 g porcukor
- 2 evőkanál erős kávé, hideg

ELKÉSZÍTÉS

1. Verje a puha vajat a mixerrel 2 percig. Apránként adja hozzá a porcukrot, és verje még 4–5 percig, amíg nagyon világos, bolyhos krémet nem kap. Adja hozzá a 2 evőkanál hideg kávét, és verje még egy percig.
2. Tegyen félre 6 kekszet a díszítéshez.
3. Egy téglalap alakú tálaló tálon mártson 8 kekszet egyesével a kávéba, és rendezze el őket 2 × 4 kekszes téglalapban.
4. Kenje meg vékony réteg krémmel.
5. Ismételje a kekszeket és a krémet réteg a rétegre, amíg a keksz el nem fogy (kb. 6-7 réteg).
6. Vonja be az egész tortát, tetejét és oldalát is, a maradék krémmel.

7. Reszelje vagy törje össze a félretett kekszeket, és szórja a tetejére és az oldalára.
8. Tegye legalább 6 órára a hűtőbe, hogy a keksz megpuhuljon, és a torta jól vágható legyen.

Tárolás: 4 napig a hűtőben, lefedve. Gyerekeknek: a kávét cserélje hideg kakaóra. Gyakori hiba: összeaprózódott vajkrém, mert a vaj hideg volt; legyen jól megpuhult, szobahőmérsékletű.

Portóiban párolt körte

Adag: 6 adag · Idő: 15 perc + 40 perc tűzhelyen · Tűzhelyen · Nehézség: Könnyű · Allergének: a fő allergének egyike sem (a bor szulfitot tartalmaz)

Egész körte, lassan portóiban főzve fahéjjal és narancscsal, amíg rubinvörös színt nem kap. Elegáns, könnyű és nagyon portugál desszert.

HOZZÁVALÓK

- 6 kemény körte (pl. vilmoskörte vagy konferenciakörte), szárral
- 500 ml rubin portói bor
- 200 ml víz
- 100 g kristálycukor
- 1 fahéjrúd
- 1 csík narancshéj
- 2 szegfűszeg

ELKÉSZÍTÉS

1. Óvatosan hámozza meg a körtéket, a szárat meghagyva. Mindegyik aljáról vágjon le egy vékony szeletet, hogy álljanak.
2. Egy olyan lábasban, amelyben a körték egymás mellett elférnek fekve, tegye össze a portóit, a vizet, a cukrot, a fahéjat, a narancshéjat és a szegfűszeget. Forralja fel.
3. Tegye bele a körtéket oldalukra fektetve. Vegye lejjebb a lángot, és főzze 20–30 percig, 5 percenként megfordítva őket, hogy egyenletesen színeződjenek. Akkor kész, ha egy kés hegye könnyen belecsúszik.

4. Emelje ki a körtéket egy tálba.
5. Forralja a folyadékot nagy lángon 10–15 percig, amíg a felére nem csökken, és sűrű szirup nem lesz.
6. Kanalazza a szirupot a körtékre. Tálalja melegen vagy hidegen, állva, habtejszínnel vagy egy gombóc vaníliafagylalttal.

Tárolás: 4 napig a hűtőben, a szirupban (napról napra pirosabbak lesznek). Az alkohol egy része főzés közben elpárolog, de nem az egész: gyerekeknek készítse bor helyett vörös szőlőlével, és 50 g-mal kevesebb cukorral. Gyakori hiba: túlérett körte, amely szétesik; válasszon keményeket.

A karácsonyi asztal

A nyugodt szenteste titka egyszerű: ne hagyjon mindent 24-ére. E könyv sok édessége előre elkészítve még jobb. Ebben a fejezetben napról napra szóló tervet talál, egy táblázatot arról, mi készíthető el előre, valamint a tálalás és a tárolás szabályait.

A desszertmenü kiválasztása

8–10 főre válasszon kb. 5 desszertet, különböző csoportokból. Három jól működő példa:

Menü	Sütemény	Pite	Hagyományos	Hideg
Klasszikus	Királysütemény (*bolo-rei*)	Mandulás pite	Ünnepi bundás kenyér (*rabanadas*) és tejberizs	Csokoládémousse
Gyerekekkel	Csokoládés-narancsos sütemény	Almás-fahéjas pite	Sült fánkocskák (*sonhos*) és tejes cérnametélt-puding	Kekszes csokoládészalámi
Stresszmentes	Egyszerűsített mézes fűszeres sütemény	Csokoládés pite	Sült tésztacsíkok (*coscorões*) és tejkrém	Sütés nélküli sajttorta

Terv december 22-től 25-ig

December 20-ig (elhagyható)

- Egyszerűsített mézes fűszeres sütemény: akár 3 héttel előre elkészíthető.
- Portóis gyümölcsös-diós kenyérsütemény: legfeljebb 2 héttel előre.
- Sült tésztacsíkok (*coscorões*): legfeljebb 1 héttel előre, jól zárható fémdobozban.
- Omlós édes tészta: fagyassza le a szükséges nyers alapokat.
- Írja meg a bevásárlólistát, és ellenőrizze a formáit, a sütőpapírt és a sütőolajat.

December 22.: bevásárlás és előkészítés

- Vásárolja meg a friss alapanyagokat: tej, tejszín, tojás, vaj, gyümölcs.
- A lefagyasztott omlós édes tésztát tegye át a hűtőbe.
- Áztassa be a mazsolát és a kandírozott gyümölcsöt a királysüteményhez.
- Készítse el a kekszes csokoládészalámit (1 hétig eláll).
- Süsse meg a pavlova habcsókját, ha ezt választotta, és tárolja zárt dobozban.
- Vegye meg vagy tegye félre a kenyeret az ünnepi bundás kenyérhez és a kenyérpudinghoz (*formigos*): 24-ére kemény kell, hogy legyen.

December 23.: a nagy sütőnap

- **Délelőtt:** készítse el a király- vagy királynősütemény tésztáját. Amíg kel, béleljen ki és süssön meg egy pitealapot.
- **Délután:** süsse meg a királysüteményt. Utána készítse el a pitét (mandulás, diós vagy almás).
- **Késő délután:** hideg desszertek, amelyek egy éjszaka alatt javulnak: karamellpuding, sajttorta, tiramisu, kekszes torta, mousse és tejkrém (az égetett cukor nélkül).
- Készítse el a portóiban párolt körtét, ha ezt választotta: a hűtőben, a szirupban eláll.

December 24.: szenteste

- **Délelőtt:** tejberizs és tejes cérnametélt-puding (a nap folyamán kihűlnek). Kenyérpuding (*formigos*), ha ezt választotta.
- **Kora délután:** fatörzstekercs (2 órát kell a hűtőben állnia) és csokoládés pite, ha nem előző nap készítette el őket.
- **Késő délután:** olajban sült édességek. Kezdje a sült fánkocskákkal és a sütőtökös fánkkal, majd jöjjön az ünnepi bundás kenyér (frissen a legjobbak). Vacsora előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és tegye el az olajat.
- **Az utolsó pillanatban:** állítsa össze a pavlovát, karamellizálja a cukrot a tejkrémen, borítsa ki a karamellpudingot, és szórja meg a tiramisut kakaóval.

December 25.: karácsonyi ebéd

- Ami szentestéről megmaradt, az szinte mindig elég az ebédhez. A hideg desszerteket tálalás előtt 20 perccel vegye ki a hűtőből.
- Az ünnepi bundás kenyeret és a fánkot melegítse 5 percig 160 °C-os sütőben (légkeveréses: 140 °C), hogy újra ropogós legyen.
- Ha új desszertet szeretne, a keksz-, tejszín- és narancspoharak 20 perc alatt elkészíthetők délelőtt, és ebédre készen állnak.

Mit lehet előre elkészíteni

Édesség	Mennyivel előre	Hol tárolja
Egyszerűsített mézes fűszeres sütemény	Legfeljebb 3 héttel	Becsomagolva, hűvös helyen
Portóis gyümölcsös-diós kenyérsütemény	Legfeljebb 2 héttel	Becsomagolva, hűvös helyen
Sült tésztacsíkok (*coscorões*)	Legfeljebb 1 héttel	Jól zárható fémdobozban
Kekszes csokoládészalámi	Legfeljebb 1 héttel	Hűtőben
Nyers omlós édes tészta	3 nappal (fagyasztva 2 hónappal)	Hűtőben vagy fagyasztóban
Királysütemény, királynősütemény	1–2 nappal	Becsomagolva, szobahőmérsékleten
Mandulás és diós pite	2 nappal	Zárt dobozban, hűvös helyen
Karamellpuding, sajttorta, tiramisu, kekszes torta	1 nappal	Hűtőben
Pavlova habcsók	Legfeljebb 3 nappal	Zárt dobozban, soha nem a hűtőben

Édesség	Mennyivel előre	Hol tárolja
Ünnepi bundás kenyér, sült fánkocskák, fánk	Aznap	Szobahőmérsékleten

Hogyan tálaljon

- **Változtassa a magasságot:** a királysütemény tortaállványon, a piték deszkákon, a kanállal fogyasztott desszertek tálkákban. Így az asztal szebb lesz, és mindenhez könnyebb hozzáférni.
- **Szeletelje fel előre:** a mézes fűszeres süteményt és a gyümölcsös-diós süteményt vékony szeletekre; a királysüteményt széles szeletekre. Minden egész sütemény mellé tegyen egy kést.
- **A hideg desszertek maradjanak hidegek:** kis mennyiségben tálalja őket, és a hűtőből pótolja. A tejszínes, sajtos vagy tojásos desszerteket ne hagyja 2 óránál tovább a hűtőn kívül.
- **Címkézze fel a desszerteket** kis cédulákkal, különösen azokat, amelyek diófélét, alkoholt vagy nyers tojást tartalmaznak, az allergiások, a gyerekek és a terhes nők miatt.
- **Egyszerű dekoráció:** rozmaringágak, fahéjrudak, narancsgerezdek, gránátalmaszemek és egy kevés porcukor sokat dob a látványon.

A maradék tárolása

Édesség típusa	Hol	Meddig
Száraz sütemények (királysütemény, piskóta, fűszeres sütemény)	Zárt dobozban vagy becsomagolva	3–4 nap

Édesség típusa	Hol	Meddig
Tömör sütemények (mézes, gyümölcsös-diós)	Becsomagolva, hűvös helyen	2–4 hét
Gyümölcsös vagy krémes piték	Hűtőben	2–3 nap
Kanállal fogyasztott desszertek (tejberizs, tejes cérnametélt-puding, tejkrém, kenyérpuding)	Hűtőben, lefedve	3–4 nap
Tejszínes vagy sajtos desszertek	Hűtőben, lefedve	2–3 nap
Mousse nyers tojással	Hűtőben, lefedve	Legfeljebb 2 nap
Olajban sült édességek	Konyhai papírral bélelt dobozban	1–2 nap (a sült tésztacsíkok legfeljebb 1 hét)

Mit lehet lefagyasztani

- **Igen:** királysütemény és királynősütemény (szeletekben), gyümölcsös-diós sütemény, mézes fűszeres sütemény, csokoládés-narancsos sütemény, piskóta (*pão de ló*), nyers omlós édes tészta, kekszes csokoládészalámi. Legfeljebb 1–2 hónapig, jól becsomagolva. Szobahőmérsékleten, becsomagolva engedje fel.
- **Nem:** pavlova, mousse, tejkrém, karamellpuding, tejberizs, krémes piték és olajban sült édességek. Vizesek lesznek, vagy elveszítik az állagukat.

> **Tipp:** a két-három napos királysütemény-szeletek finomak, ha egy serpenyőben kevés vajjal megpirítja őket, karácsony másnapi reggelire.

És most már csak a legfontosabb van hátra: üljön le az asztalhoz, és élvezze. Boldog karácsonyt!