

Fel sem soroltuk valamennyi novemberi névnapot, amelyekre bizonyára szívesen készítenek az ünnepeltek vendégváró falatokat. A Vince Kiadó, hagyományaihoz híven, több érdekes és hasznos gasztronómiai könyvvel jelentkezik az őszi-téli könyvpiacon. Alábbi névnapra ajánlott receptjeinket a kiadó „Nélkülözhetetlen vendégváró falatok” című albumából válogattuk olvasóinknak.



KÖNNYCSEPP ALAKÚ
CSOKOLÁDÉKRÉM
MEGGYEL

Névnapi nyalánkságok

Stefi Emma
Bori Ceci
Elza Erzsébet
Jolán Vilma Katalin



1. Mielőtt a csokoládé megdermed, a rövid végeket szorosan fogjuk össze



2. Kis éles késsel levágjuk a könnycsepp külső szélét, majd hagyjuk megszilárdulni

KÖNNYCSEPP ALAKÚ CSOKOLÁDÉKRÉM MEGGYEL

Előkészítés: 1 óra
Főzés nélkül készítendő
Adag: 24



Hozzávalók
Fényes másolópapír
20 dkg étcsokoládészelet
vagy -pasztilla
15 dkg mag nélküli meggy
Csokoládékrém
6 dkg megolvasztott keserű
főzőcsokoládé
1 evőkanál tejszín
1 tojássárgója
1,5 kiskanál zselatin

0,8 dl tejszín
1 tojásfehérje

1. A másolópapírt 24 darab 4x11 cm-es téglalapra vágjuk. Egy tálcát kibélelünk sütőpapírral.

2. A csokoládét egy kis hőálló tálba tesszük. Edényben vizet forralunk, majd levesszük a tűzről. A tálalt a víz felé tesszük, de vigyázzunk: ne érjen bele. Néha megkeverjük, amíg a csokoládé puhára olvad. Egy sima pengéjű késsel egy kevés csokoládét kenünk az egyik papír téglalapra. Ahogy kezd kihűlni, összefogjuk a rövi-

debb végeket könnycsepp formában. Addig szorítjuk, amíg keményedni kezd, és megáll önmagában. Ugyanígy elkészítjük a többit is. (A csokoládét közben többször újra kell majd olvasztani, ilyenkor visszatesszük a vizet a gázra.)

3. 1,5 kiskanálnyi csokoládét ovális alakban a tálcára kenünk, körülbelül 5 cm hosszán. Egy könnycseppet belötyeszünk, óvatosan rányomjuk. A többit is elkészítjük. Hagyjuk szinte teljesen megdermedni.



KÍNAI SZERENCSEKEKSZ

néhány csepp mandula-
aroma

3 réteg leveles tészta
1 kissé felvert tojás

1. A töltelékhez krémesre, könnyűre verjük a vaját és a porcukrot. Hozzáadjuk a tojássárgáját, tovább verjük. Belekeverjük a mandulát, a héjat és az esszenciát.

2. A sütőt 210 fokra (gáz: 7) előmelegítjük, vékonyan kikenünk két tepsit. A tésztát deszkára fektetjük, 5 cm átmérőjű köröket vágunk belőle. A körök felére rákanalazzuk a mandulás töltelékét, darabonként 1,5 kiskanálnyi. 5 mm-es peremet hagyunk a szélén, megkenjük tojással.

3. A tészta másik felét a töltelék tetejére nyomjuk, a szélét alaposan leszoritjuk, hogy ne folyjon ki a töltelék. A tepsire tesszük, és 30 percre a hűtőbe helyezzük. Tompa késsel a széleit szabályos távolságra egymástól kissé megemeljük. Óva-

tosan gerezderekre karcoljuk a tetejét, bekenjük tojással, és 10 percig sütjük, amíg kissé megbarnul.

KÍNAI SZERENCSEKEKSZ

Előkészítés: 15 perc

Teljes főzési idő: 5 perc
tepsinként

Adag: kb. 30



Hozzávalók

3 tojásfehérje
6 dkg porcukor
4,5 dkg olvasztott vaj
6 dkg finomliszt

1. A sütőt 180 fokra (gáz: 4) előmelegítjük. Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A papírra három 8 cm átmérőjű kört rajzolunk.

2. A tojásfehérjét habbá verjük. Beletesszük a porcukrot és a vaját, és simára keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, összekeverjük. 15 percre félretesszük. Sima pen-

Ez a tészta egy kis papírt rejt, amelyen jóslat, horoszkóp vagy közmondás olvasható. Az amerikai kínaiak találták ki a 20. század elején

géjű késsel mindegyik körre 1,5 kiskanálnyi masszát kenünk.

3. Egy kés lapjával felszedjük a tésztát. Gyorsan egy összehajtott jóslatot teszünk bele.

4. Félbehajtuk, majd egy tompa tárgy mentén még egyszer félbehajtuk. Rácson hagyjuk kihűlni.

Megjegyzés: egyszerre csak két-három tésztával dolgozzunk, mert ha kihűl, nem hajlik, de törik. Ha ez történik, tegyük vissza a sütőbe, amíg megpuhul.

Előre 2 nappal elkészíthető, légmentesen zárható dobozban tároljuk.

Nélkülözhetetlen vendégváró falatok



Számon tartunk dekoratív, színes könyveket és praktikus, hasznos kiadványokat. Az már jóval ritkább, ha az említettek egyetlen hasznos kötetben testesülnek meg. Ez utóbbi jellemző a címben jelzett exkluzív kötetre. A háziasszonyok öröme megjelent, mintegy háromszáz oldalas könyvben harapásnyi falatok, apró szendvicsek receptjeinek sokasága található. A

mediterrán konyha remekei mellett ízelítőt kapunk a távol-keleti éléskamra ingyencégeiből, valamint indiai finomságokból is. Mindezek inycsiklandozó színes ételfotókon, elegáns tállásban jelennek meg előttünk.