

Herczeg Gabriella - recept

Tisztelt szervezők!

A következő 3 recepttel szeretnék nevezni a versenyen.

Sonkás újhagymás tormás sárgatúró:

1 kis gömböc

1 liter zsíros tej (nem UHT, nem féltartós)

10 nagy tojás

10 dkg főtt combsonka

3-4 szál újhagyma (egy kis csokor)

2 ek friss torma reszelve

2 ek cukor

2 tk só

A tejet elkezdjük melegíteni, és ha már langyos, hozzákeverjük az elhabart tojásokat.

Folyamatos kevergetés mellett kis lángon addig melegítjük, amíg a massa összeugrik, a savó különválik a többi, túrószerű résztől. Ekkor hozzáadjuk a reszelt tormát, a nagyon finomra aprított sonkát és újhagymát, alaposan átkeverjük, majd sűrű szövésű textillel/textilpelenkával/muszlinnal bélelt szűrőbe öntjük.

A textil széleit összecsavarjuk és fakanál nyelére kötjük. Egy mély tál fölé akasztjuk a gombócot, és a hűtőbe kerül, amíg az összes savó le nem csepeg belőle (azaz minimum egy éjszakára).

Aszalt sárgabarackos, aszalt feketeribizlis sárgatúró:

1 kis gömböc

1 liter zsíros tej (nem UHT, nem féltartós)

10 nagyobb, L méretű tojás

5 dkg aszalt sárgabarack

5 dkg aszalt feketeribizli

1 ek vaníliás cukor (házi vagy Bourbon)

4 ek cukor

1 ek narancsvirágvíz

A sárgabarackot felaprítjuk 3-4 mm kockákra. Hozzákeverjük a tejhez a vaníliás cukorral és a feketeribizlivel együtt, majd elkezdjük melegíteni.

A tojásokat habverővel egyneműre keverjük, majd ha már langyos a tej, hozzáöntjük a tojásos masszát.

Kis láng fölött, folyamatos kevergetés mellett addig főzzük, amíg a massa össze nem ugrik, a savó pedig elválik a többi, túroszerű résztől. Ekkor hozzáadjuk a maradék cukrot, a narancsvirágvizet, és tiszta textiltelennével/muszlinnal bélelt szűrőbe öntjük.

A textil széleit összefogjuk, összetekerjük, és egy fakanál nyelére kötjük fel a túrot, és egy mélyebb tál felé állítjuk, amíg lecsepeg belőle a savó.

Ha kihűlt, a hűtőbe kerül legalább egy északára.

Ez elég édes, nem sonka mellé való változat, inkább desszertként funkcionál.

Kandírozott narancshéjas, mazsolás sárgatúró-torta:

1 liter zsíros tej (nem UHT, nem féltartós)

10 nagyobb tojás

5 dkg cukor

5 dkg mazsola

5 dkg kandírozott narancshéj

1 narancs finomra reszelt héja

1 ek vaníliás cukor

A tejet megmelegítjük, és ha már langyos, hozzákeverjük a mazsolát, reszelt narancshéjat, vaníliás cukrot, cukrot, és az elhabart tojásokat.

Folyamatos keverés mellett kis lángon addig főzzük, amíg a massa besűrűsödik, összeugrik, a túroszerű rész elválik a savótól. Hozzákeverjük a kandírozott narancshéjat is.

A sárgatúrót sűrű szövésű muszlinnal vagy tiszta textiltelennével bélelt szitába öntjük, a textilt lazán ráhajtjuk, és egy mélyebb tálba tesszük hideg helyre, hűtőbe legalább 24 órára, vagy amíg a savó lecsepeg.

Szita hiányában használható hozzá párolóbetét, bambusz pároló, vagy tézszűrő betétje is, a lényeg, hogy a hagyományos gömböc forma helyett lapos, korong alakú tortát kapjunk. (a hagyományos gömböcöz pedig: textilbe szedni a túrot, ebben gömböccé tekerni, és a lecsöpögtetéshez fellógatni egy fakanál nyelére)

A nevezési feltételekben ugyan a fénykép nem szerepelt, de mivel készült róluk az is, ezért mellékelem.

Köszönöm a részvételi lehetőséget!

Dr. Herczeg Gabriella