



Nagybátyámtól tanultam az alábbi sütemény elkészítését. Fantasztikus szakács és a desszertek elkészítésében is nagyon igényes. Igazi ínycenc. Az élete nagy részét külföldön töltötte, szinte a világ minden részét bejárta, s a legfinomabb recepteket begyűjtötte, amit családi, baráti körben hatalmas élvezettel oszt meg szeretteivel. Ja, és ami még nagyon fontos! Nem hagy maga után a konyhában csatateret. Idegesítően precíz a mosogatásban is – de ezt értsd jól! Miután a mosogatógép elvégezte a dolgát, a kristályokat még eltörölgeti, s csacsog-ragyog az „eszcájg” is.

Egyszer egy közösen tartott karácsonyi ebéden szolgálta fel az alábbi finomságot, bár a főfogás sem volt elhanyagolható, mégis ez volt a csúcs. (A későbbiekben megosztom majd a főfogás részleteit is – őzgerinc vadas mártással és áfonyaöntettel.)

Azóta rendszeresen készítem, mert szinte követelik lányaink. Szóval CITROMOS PITE.

Tészta:

2 tojássárgája

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36

22,5 dkg liszt (szitálva) – na azért ne legyünk ennyire szőrszál hasogatók, ha csak 22 dkg akkor is jó lesz a tészta

½ teáskanál zsír

1 ½ evőkanál cukor

csipet só

kis hideg víz

A lisztet a sóval, a puha vajjal és a zsírral nagyon lazán összemorzsoljuk, majd a 2 tojássárgájával (a fehérjére később lesz szükség), és a cukorral tovább morzsoljuk. Közben kicsi hideg víz hozzáadásával összeállítjuk (Nem szabad kidolgozni.) Hűtőbe tesszük kb. 20 percre. Ez idő alatt elkészül a krém is.

Krém – amelyről a végére kiderül, hogy enyhén folyós állagú

A krém tartozékai:

17 dkg vaj

30 dkg cukor

1 teáskanál liszt

3 citrom

6 tojás

A vajat megolvasztom a 30 dkg cukorral és kihűtöm.

A 3 citrom héját lereszelem (szakadjunk el anyukánk, nagymamánk, dédnagymamánk által belénk nevelt elképzeléstől, hogy kínosan csak a sárga része reszelődjön le!!! NEM!!! A héj fehér része is belereszelődhet, nem igaz, hogy keserű lesz tőle – SŐT!!! Isteni citrom ízzel ajándékoz meg minket és a süteményt!)

Majd miután lereszeltem a levét és kicsavarom. A citrom levét 1 teáskanál liszttel jól kiverem.

A citrom héját és a 6 egész tojást összekeverem.

Ha mindezzel elkészültünk a három összetevőt összekeverem – cukros olvasztott vaját, a reszelt citrom héját a liszttel, valamint a reszelt citromhéjas tojást.

(Na, itt szembesülünk azzal a ténnyel, hogy a krém nem is krém, hanem „LÉ” – csúnyán kifejezve: TRUTYI) Ez volt az az „apróság” amiről bácsikám nem tájékoztatott, így hatalmas kétségbeesés lett úrrá rajtam – persze legyőztem).

A tésztát kiveszem a hűtőből, s háromszor nyújtom és hajtogatom. Ha ez megtörtént a sütőforma aljához illeszttem, úgy, hogy pereme is legyen. Villával megszurkálom, s beleöntöm a „krémet”.

Előmelegített sütőben, közepes lángon kb. 50-60 percig sütöm.

Néhány perc és semmihez nem hasonlítható, mámorító illatok lengik be a lakást!!

A 2 tojásfehérjét felferem, s a megsült pite tetejére (közepére) halmozom, s visszatéve a sütőbe rózsaszínűre sütöm.

Még soha nem sikerült elrontani, s még soha nem maradt másnapra belőle morzsa sem.

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



A tésztát háromszor nyújtjuk és hajtogatjuk

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



Formára nyújtjuk

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



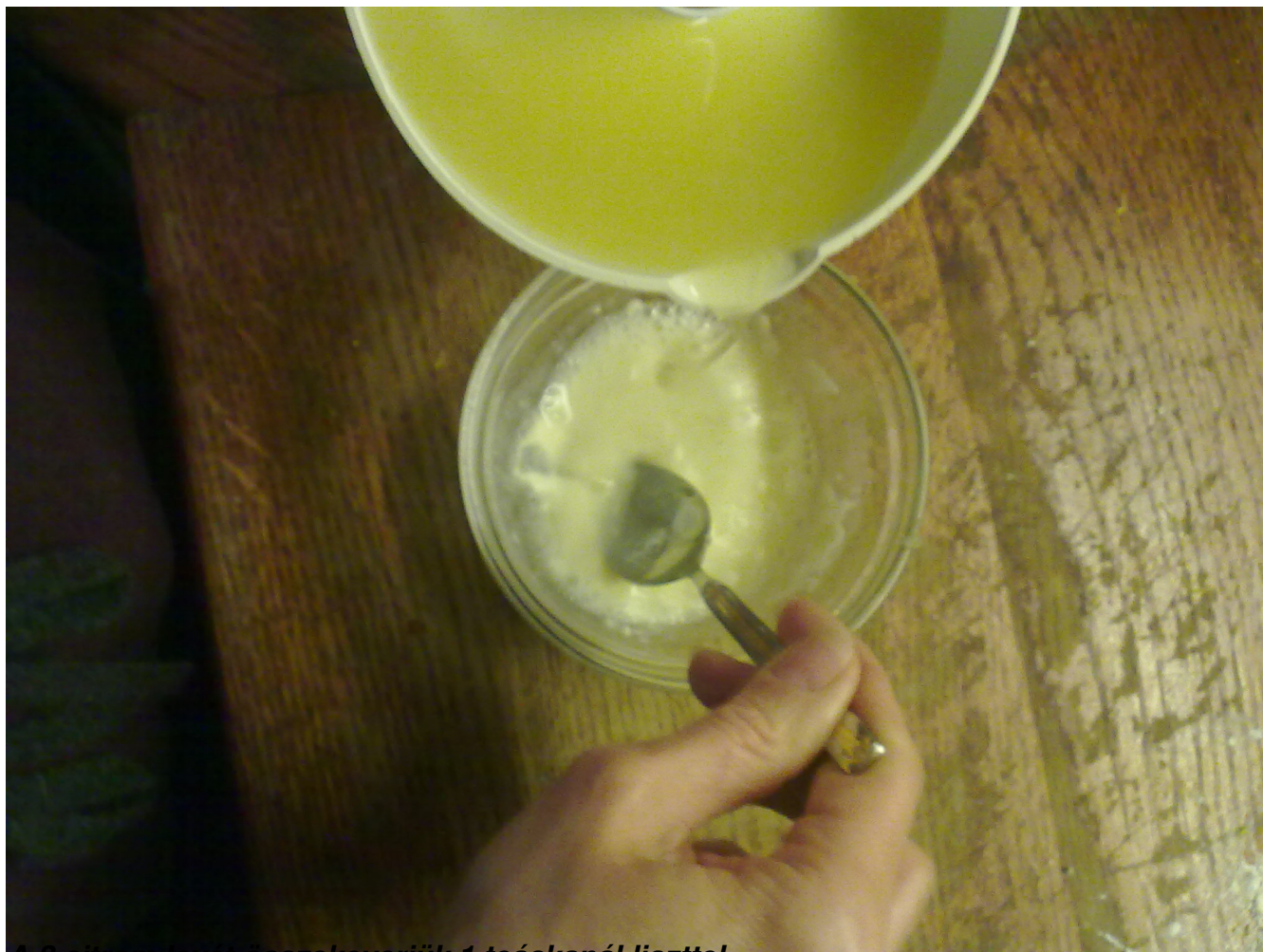
Beillesztjük a sütőformába és megszúrkáljuk villával

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



A vajat megoívasztjuk



A 3 citrom levét összekeverjük 1 teáskanál liszttel

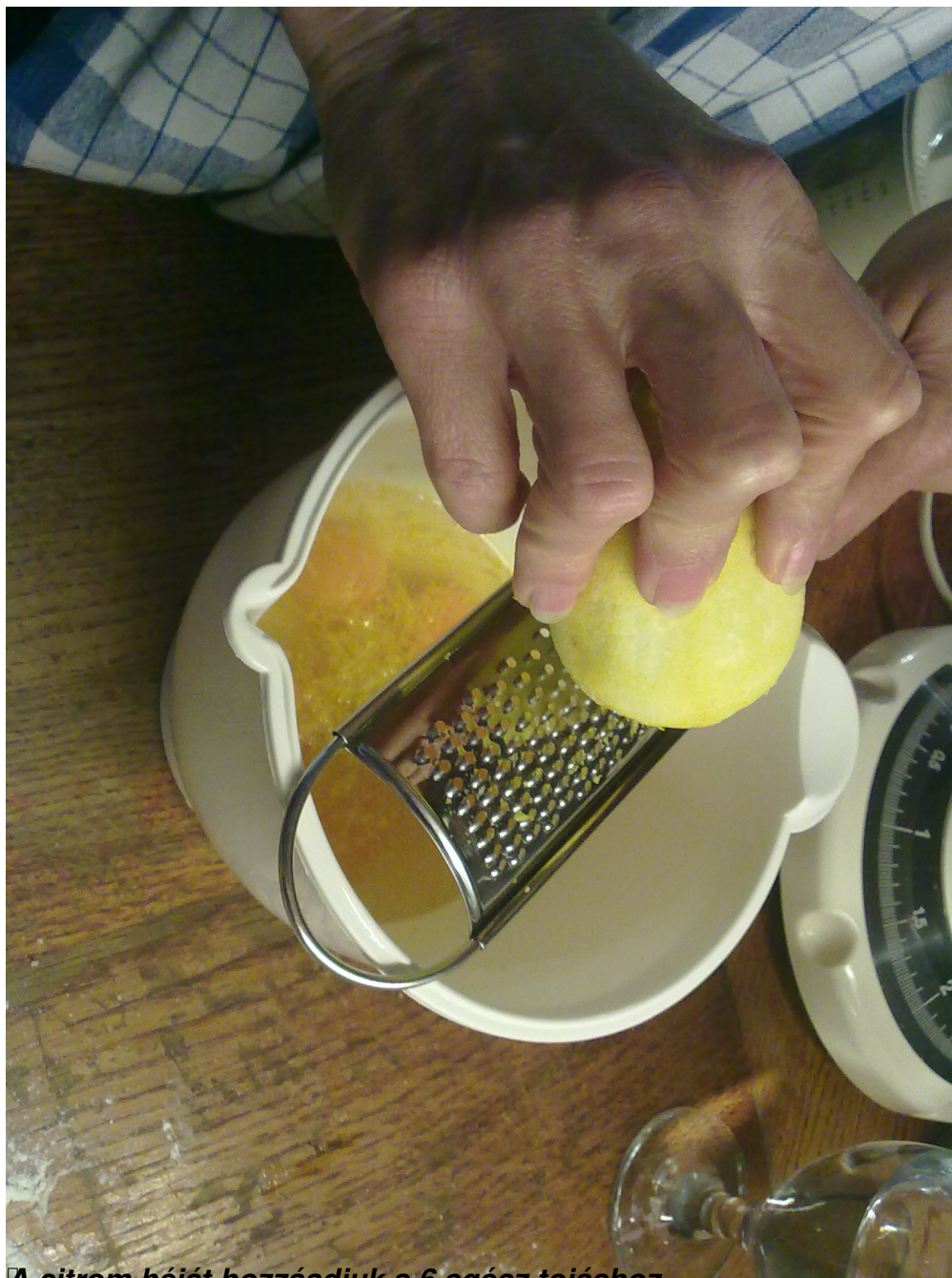
Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



A 30 dkg cukrot hozzáadjuk és megolvasztjuk



A citrom héját hozzáadjuk a 6 egész tojáshoz



▣ *A krémhez valót összekeverjük*

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



☐ **A tésztába öntjük**

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36

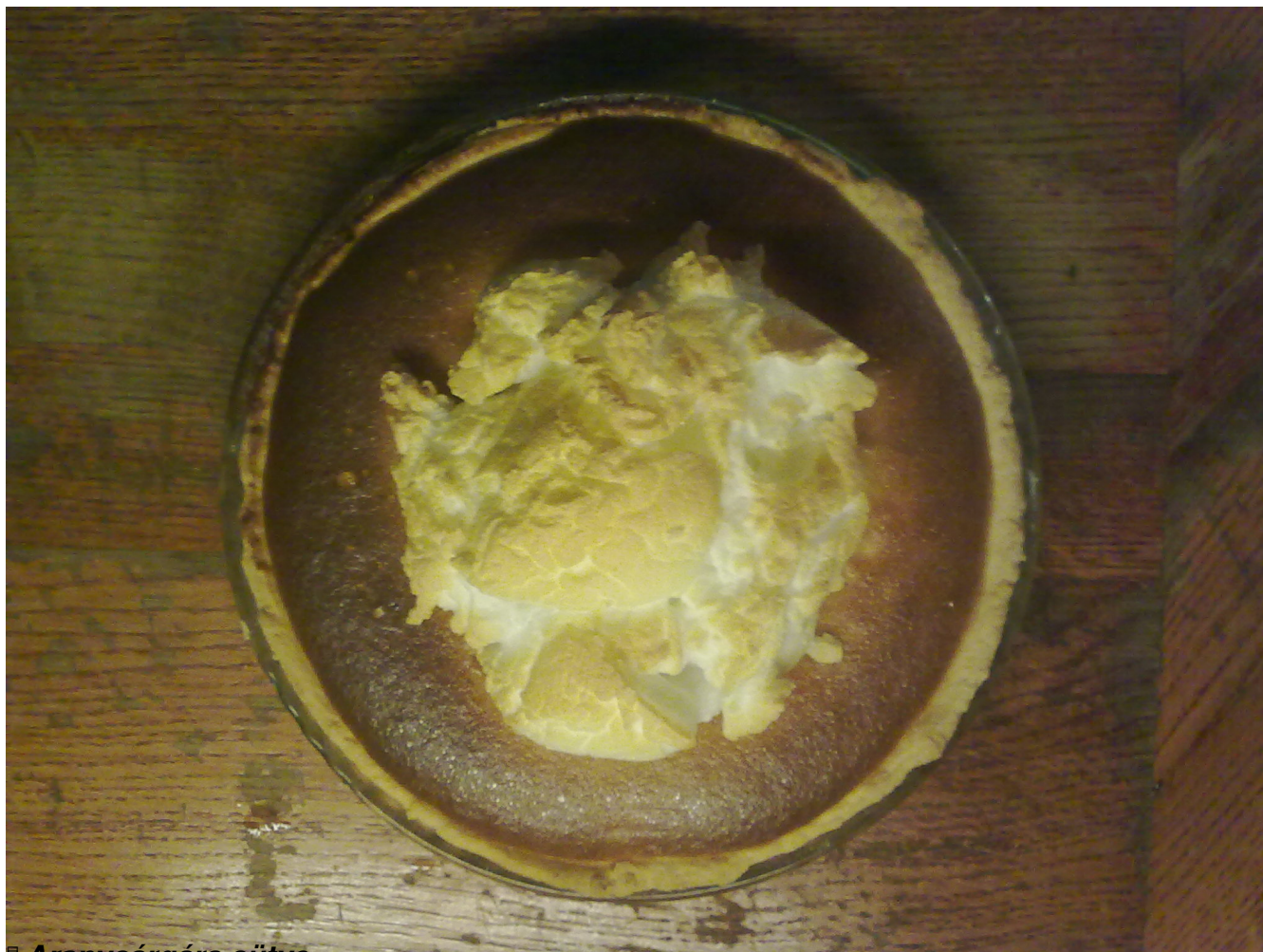


■ *Sütőbe tesszük 45-50 percre*

Kedvenc bácsikám fantasztikus citromos pitéje

Írta: Administrator

2011. február 05. szombat, 19:36



Aranyosóra sültve
szilvacsatni-
-szilvacsatni-