MazsolÃ¡s-birsalmÃ¡s lepÃ©ny

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2010. mÃ¡jus 27.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2013. mÃ¡rcius 11.

A tÃ©sztÃ¡hoz:

- 20 dkg vaj
- 22 dkg liszt
- 1/4 citrom leve
- 1 kk sÃ³

A feltÃ©thez:
- fÃ©l marÃ©k mazsola
- 5-6 ek birsalmalekvÃ¡r

A tÃ©szta hozzÃ¡valÃ³it Ã¶sszekeverjÃ¼k, nÃ©gyzet alakÃºra kinyÃºjtjuk, majd nÃ©gyszer Ã¶sszehajtjuk, ismÃ©t kinyÃºjtjuk, i hajtogatjuk, vÃ©gÃ¼l kinyÃºjtjuk, Ã©s egy kivajazott, kilisztezett tortaformÃ¡ba simÃ-tjuk Ãºgy, hogy legyen nÃ©mi pereme. Ha ezzel megvagyunk, a tÃ©sztÃ¡t szurkÃ¡ljuk meg villÃ¡val, vagy kÃ©sheggyel Ã©s kb. 20 dkg sÃ¼tÅ‘papÃ-rba csomagolt babbal vagy lencsÃ©vel sÃºlyozzuk le a kÃ¶zepÃ©t, hogy ne pÃºposodjon fel sÃ¼tÃ©s kÃ¶zben.Â
Az Ã-gy elÅ‘kÃ©szÃ-tett lepÃ©nytÃ©sztÃ¡t 180 c0 -ra elÅ‘melegÃ-tett sÃ¼tÅ‘ben 6-8 perc alatt elÅ‘sÃ¼tjÃ¼k (lÃ©gkeverÃ©s m perc) majd vegyÃ¼k ki a kÃ¶zepÃ©rÅ‘l a nehezÃ©ket Ã©s szÃ³rjuk rÃ¡ a mazsolÃ¡t, illetve kenjÃ¼k rÃ¡ a birsalmalekvÃ¡rt. Ha maradt a tÃ©sztÃ¡bÃ³l, rÃ¡csokat is tehetÃ¼nk a tetejÃ©re. Ezt kÃ¶vetÅ‘en tovÃ¡bbi 10-15 percnyi sÃ¼tÃ©s kÃ¶vetkezik, majd Ã³rÃ¡nyi hÅ±tÃ©s, pihentetÃ©s. Â BorajÃ¡nlÃ³: Â E klasszikusan egyszerÅ±, mÃ©gis az otthon Ã-zeit idÃ©zÅ‘ sÃ¼temÃ©nyhez klasszikusan komplex Ã©s Ã©rett bort ajÃ¡nlok, amely sokak szemÃ©ben Tokaj-Hegyalja vÃ©djegye, szinonÃ-mÃ¡ja is egyben. KÃ³stoljunk hÃ¡t hozzÃ¡ egy 1993-as Ã©vjÃ¡ratÃº Tokaji AszÃºt, a Homoky CsalÃ¡d PincÃ©jÃ©bÅ‘l. E tÃ©telben a karamellizÃ¡l sÃ¡rgabarack, illetve a birsalmasajt Ã-ze egybeolvad a mazsolÃ¡s, aszaltgyÃ¶mÃ¶lcsÃ¶s hatÃ¡sokkal, amit nÃ©mi kÃ¡vÃ©ssÃ¡g emel nekÃ¼nk piedesztÃ¡lra. Â