

Vanília-gyömbérres puszelli

Szerző: -ka-p-r-

2015. december 19.

Utolsó frissítés: 2015. december 21.

Â

- 25 dkg finomliszt

- 1 db tojás

- 10 dkg vaj

- 1 db citrom

- 1 db narancs

- 1 db vanília-rúd (vagy 1 ek vanília-kivonat)

- 2x10 dkg porcukor

- 2 tk sárgaport

- 2 ek tejföl

- 5 dkg friss reszelt gyömbér

- 1.5 dl vegyes virágmagzati szőr is a vajat megolvasztjuk és összekeverjük a mázzal. Ezután a tejszínt kikeverjük vanília-rúd kikapart belsejével, a citrom és a narancs lereszelt héjával és kifacsart levélvel, majd hozzáadjuk a tojást porcukorral és beleforgatjuk a kissé lehűlt máztesztát is. Az egész keveréket hozzáadjuk a liszthez, beleszéljük (finom sajtreszelés) a megtisztított friss gyömbért (ha nincs, használjunk egy csapott evőkanálnyi árnyalt szárított gyömbért), reszeljük a sárgaport, majd jól összedolgozzuk a masszát, amit ezután legalább egy óráig a hűtőben pihentetünk.

A masszából diányi darabokat szaktsunk, majd formázzunk gömböket belőlük. A csomagolóanyagot porcukorba forgatjuk, majd sárgapapírral beletesszük és kicsit lenyomkodjuk. Előmelegített sárgaportban kb. 20 perc alatt aranysárgára sárgítjuk.

Â Borajlás:

Âdes muskotály borokat vagy nemesített magyar hibrideket, Cserzei fűszerest, Irsai Olivét, Zenitet, Zengét, Zeuszt, esetleg kásai szőlőtokaji cuvéeeket fogyaszthatunk hozzá. Ezekkel a borokkal az évi asztal egyből desszertjeink sem nagyon távolodhatnak.