

Mautner Zsófi „Frankfurti zöldfűszeres tojáskrém” receptje

Hozzávalók 2-4 adaghoz

2 főtt tojás
2 kicsi csemegeuborka
½ hagyma (vagy 1 salotta)
1 fokhagymagerezd
½ citrom reszelt héja és leve
1 púpos ek. majonéz
1 púpos ek. tejföl
1 tk. mustár
só, bors
½ csokor petrezselyem
½ csokor snidling

A főtt tojást, csemegeuborkát, hagymát egészen apró kockákra vágom. Ha nagyobb mennyiséget készítünk, például vendégséghez, a robotgép aprító tárcsáját használjuk. Hozzákeverem a majonézt, tejfölt, mustárt, citromlevet, sóval, borssal ízesítem. Belereszelek egy gerezd fokhagymát, fél citrom héját. A friss fűszernövényeket éles késsel teljesen finomra aprítom (lehet géppel is), és hozzákeverem a mártáshoz.

Friss kenyérral, tavaszi zöldségekkel tálalom.



Mautner Zsófi „Gyömbéres-csokoládés kuglóf” receptje

Hozzávalók 1 nagy kuglófhoz

25 dkg puha vaj
30 dkg kristálycukor
40 dkg liszt
4 tojás
4 citrom héja, lereszelve
2 cm friss gyömbér, reszelve
1 tk. sütőpor
1 tk. szódobikarbóna
1 kk. só
15 dkg csokoládélencse
10 dkg kandírozott gyömbér
1,5 dl kaukázusi kefir
½ dl frissen facsart citromlé

Szirup:

1 dl frissen facsart citromlé
10 dkg kristálycukor
2 szelet friss gyömbér

Máz:

15 dkg porcukor, szitálva
3-4 ek. frissen facsart citromlé

A sütőt előmelegítem 170 °C-ra. Kivajazok és kilisztezok egy kuglóf formát. A tésztához habosra keverem a puha vaját a cukorral. Egyesével hozzáadom a tojásokat, valamint a reszelt citromhéjat és gyömbért. Egy másik tálban összeszítalom a lisztet, sütőport, szódobikarbónát, sót. Egy harmadik tálkában összekeverem a fél dl friss citromlevet, a kefirrel. A vajos tojásos keverékbe lassan, felváltva adagolom és keverem a lisztet és a „nedves” hozzávalókat. A csokilencsét és a finomra kockázott kandírozott gyömbért összekeverem egy tk liszttel. Hozzáadom a tésztához. A kész masszát elosztom a formában. 60 perc alatt készre sütöm, akkor jó, ha egy fogpiszkáló szárazon jön ki belőle.



Amíg a tészta sül, elkészítem a szirupot: összeforralom a citromlevet a cukorral, hogy az teljesen felolvadjon. Amikor a süti megsült, megszurkálom egy fogpiszkálóval és meglocsolom a sziruppal. Amikor a kuglóf teljesen kihűlt (fontos, hogy tényleg teljesen lehűljön a süti, különben a máz elolvad rajta), a mázhoz átszítalom a porcukrot és teljesen simára keverem a 3-4 ek citromlével. Kettéosztom és késsel rákenem a süti tetejére.