

*Urmánczy Nándorné*

*Szakács-*

*Könyve*



II. BŐVITETT KIADÁS

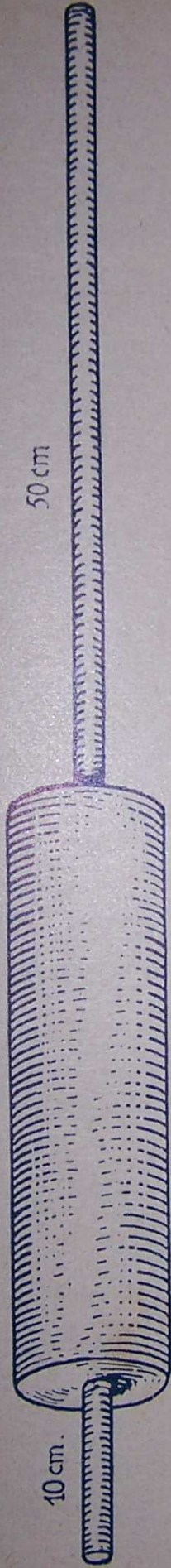
BUDAPEST

PALLAS IRODALMI ÉS NYOMDAI RT

40 - 45 cm

50 cm

10 cm.



Korong átmérője 12 cm.

Korong a kürtös kalács készítéséhez.

### Dorongfánk.

Egy fél liter lisztet, 3 tojás sárgájával, 8 dg. vajjal nyolcad kg. porcukorral összevegyítünk, 1 pohár tejben 2 dg. élesztőt, kis cukorral kelni hagyjuk. A fenti masszához adjuk, jól eldolgozzuk, cipót formálunk belőle, egy órát kelni hagyjuk. Ha megkelt, a nyújtódeszkán kisodorjuk, egy ujjnyi vastag, két ujjnyi széles s mintegy 10 centi hosszú szeleteket vágunk. Ezeket tojásfehérjével megkenjük, durván tört cukorral és apróra vágott mandulával vagy di. val meghintjük s őzhat sütőplére rakva, szép halványsárgára sütjük. Arra ügyeljünk, hogy a kelt tészta túlkemény ne legyen, de túlpuha sem. Ha megsült, olyannak kell a tésztának lennie. mint egy jó ugrós spongyának.

### Kürtöskalács.

4 deka élesztőt, kevés cukrot, tejbe kelni tesszük. 1 dg. vaját, 4 dg. zsírt, 8 tojás sárgáját, só, egy kanál cukrot jól elkavarunk. Körülbelül 1 lt. lisztet, ehhez bőven tejet adunk, úgy verjük fel, mint egy finom puha kalácstésztát. Csak elég hígá dolgozzuk, hogy a tészta se kemény, se túlpuha ne legyen, jól kidolgozzuk, hogy a tészta a kéztől elváljon. Menél több hólyag képződik a tésztán, annál finomabb, jobb a tészta. Hagyjuk jól megkelni a tésztát, kinyújtjuk három-ujjnyi széles, hosszú szeletekre vágjuk fel a tésztát. Kürtkészítő fára tekerjük. Elhabart tojással megkenjük, mandulás-cukorba hempergetjük. Sütés alatt zsírral vagy vajjal egy párszor megcsöpögtetjük a tésztát. Mellékelt ábra szerint néz ki a kürtő kalácsnak a formája. A kürtös kalács, ha ki-sült, habtekereshez hasonlít, csak sokkal nagyobb. Nyílt faszénparáznál folytonos forgatás között sütjük.

### Kis csokoládé felfújt.

3 tojás sárgáját 5 dg. cukorral habosra kavaránk, ehhez 5 dg. puhított csokoládét, 1 deci tejet adunk, azt is össze-kavaránk. Az egészet összekeverjük, 3 tojásnak a kemény habjával 2 dg. zsemlyemorzsával, 2 dg. darált dióval. Ha az egészet lassan összekevertük, zsírral kikent zsemlyemorzsá-val meghintett formában 1 órát gőzben pároljuk. Minden párolt puddingot úgy fedünk be, hogy a fazék legyen befödve, amelyben a puddingot főzzük.