





Fonott tortácskák

Ínycsiklandó falatok

kb. 12 darab    Kis gyakorlat szükséges  up to 80 Min.

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük. A tejet egy főzőedényben felmelegítjük, és a margarint felolvasztjuk benne.

2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, a meleg vajjas-tejes keveréket, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kezdetben alacsony, majd 5 percre legmagasabb fokozaton keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva, meleg helyen kelni hagyjuk (kb. egy órát), amíg az szemmel láthatóan megnő. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk, majd hengerré formázzuk. A hengert 36 egyenlő részre osztjuk és minden darabból egy kb. 15 cm hosszú hengert sodrunk. Ezután 3-3 hengert összefonunk, majd a fonatot a két végénél összefogjuk és összenyomjuk. A fonatokat a sütőtepsibe helyezük. A tojássárgát a tejjel felverjük, és a fonatokat megkenjük.

A krémhez a vaníliaízű pudingot a tasakon lévő utasítás szerint, de csak 150 ml tej és 150 ml joghurt hozzáadásával elkészítjük. A pudingkrémet a „tortácskák” egyenletesen elosztjuk. A tortákat meleg helyen még egyszer kelni hagyjuk (kb. 20-30 perc).

A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 190 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 20 - 25 Perc(ek)

Sütés után a tortácskákat sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk és hagyjuk kihűlni.

Hozzávalók:

A kelt tésztához:

175 ml tej
100 g margarin
500 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
75 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 db tojás (közepes méretű)
1 db tojásfehérje (közepes méretű)
1 csapott tk. só

Ezenkívül:

1 db tojássárgája (közepes méretű)
1 ek. tej

A krémhez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű
150 ml tej
150 g joghurt

A díszítéshez:

kb. 400 g szőlő (magnélküli)
1 tasak Dr. Oetker Tortaszelé színtelen
2 ek. cukor
250 ml fehér szőlőlé



A szőlőszemeket megmossuk, és a tortácskákon elosztjuk. A tortázelét a tasakon lévő utasítás szerint a cukor és a szőlőlé hozzáadásával elkészítjük, a szőlőre csurgatjuk és hagyjuk, hogy megszilárduljon.

Tip from the Test Kitchen

- A süteményt tejszínhabbal is kínálhatjuk, melyet Dr. Oetker Habporból is elkészíthetünk.

