Ünnepi Kóstoló

Ételvarázslatok otthoni Szakácsoknak

RECEPT KÖNYV

dyras

Tartalom-jegyzék

Omlós vajas keksz.....3
Répás muffin.....4
Vegán mogyorós kenyér.....5
Dyras termékek.....6
Pikáns sonkás golyók.....8
Sonkatekercs.....9
Tojáskrém.....10

dyras

Omlós vajas keksz

75 perc | egyszerű | ~50-55 db

Hozzávalók a tésztához:

- 600 g liszt
- 400 g vaj
- 2 tojássárgája
- 1 csipet só
- 2 csomag vaníliás cukor
- 100 g cukor
- 1 tasak sütőpor
- 1 kis doboz tejföl

Hozzávalók a mázhoz:

- 2 tojásfehérje
- 400 g porcukor
- 2 tk. citromlé
- ételfesték

1. A lisztet szitáljuk egy tálba, adjuk hozzá a sót, cukrokat, sütőport és keverjük el lazán. Morzsoljuk hozzá a hideg vajat, adjuk hozzá a tojássárgáját és gyúrjuk össze a tésztát. Ha a tészta nem akar összeállni, 3-4 evőkanál tejfölt adjunk hozzá.
2. A tésztát csomagoljuk folpackba és tegyünk hűtőbe legalább fél órára.
3. A fél óra pihentetés után melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. A tésztát enyhén lisztezett felületen nyújtsuk ki kb. 3-5 mm vastagra, majd húsvéti kiszúróval vágjuk ki a formákat.
4. Tegyük a tésztát tepsibe, majd körülbelül 6-10 perc alatt süssük készre.
5. A mázhoz a tojásfehérjét verjük habosra a porcukorral és a citromlével, majd adjuk hozzá az ételfestéket. Ezzel a mázzal dekoráljuk a kihűlt kekszeket.

Ajánljuk hozzá!
HM755-WH Kézimixer

dyras

Répás muffin

Hozzávalók a tésztához:

- 3 tojás
- 160 g liszt
- 160 g cukor
- 60 g apróra vágott dió
- 200 g reszelt sárgarépa
- 1 citrom reszelt héja
- 100 ml olaj
- 1 csipet só
- 6 g sütőpor

Hozzávalók a mázhoz:

- 20 dkg mascarpone
- 3 ek. porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor

1. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.
2. A tojásokat a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a maradék hozzávalót és elkeverjük a masszát.
3. Muffinpapírral bélelt sütőformába adagoljuk a tésztát és ~20-25 perc alatt készre sütjük.
4. Amikor megsültek a muffinok, kivesszük a formából, rácsra tesszük és hagyjuk teljesen kihűlni.
5. Amíg hűl a muffin, elkészítjük a krémet. Ehhez a mascarponét simára keverjük a porcukorral és a vaníliás cukorral, habzsákba tesszük és a kihűlt muffinok tetejére nyomjuk. Díszíthetjük még kicsi csokitojással vagy marcipánrépával is.

Ajánljuk hozzá!
HM753ALP-B
Forgótálas mixer

40 perc | egyszerű | 12 db

dyras

Vegán mogyorós kenyér

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g liszt
- 100 g pörkölt
- őrölt mogyoró
- 75 g pörkölt
- aprított mogyoró
- 125 g cukor
- 1 tasak vaníliás cukor
- 1 tasak sütőpor
- 100 ml étolaj
- 250 ml szója-, kókusz-, zab- vagy rizstej (édesítetlen)
- 1 pohár vegán „tejföl"

Hozzávalók a mázhoz:

- 100 g vegán csokoládé (legjobb az étcsoki)
- 25 g aprított mogyoró

30 perc | bonyolult | 1db

1. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra.
2. A lisztet a sütőporral együtt egy tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd simára keverjük a tésztát.
3. Egy gyümölcskenyér formát kikenünk vegán margarinnal, alaposan belisztezzük.
4. A gyümölcskenyér formába öntjük a tésztát és elegyengetjük, majd készre sütjük az előmelegített sütőben.
5. Miután megsült, körülbelül 10 percig pihentetjük a formában, majd sütőrácsra borítjuk és hagyjuk kihűlni.
6. A mázhoz a csokit vízgőz felett felolvasztjuk, majd bevonjuk vele a kihűlt mogyorós kenyeret és megszórjuk az aprított mogyoróval.

Ajánljuk hozzá!
SM-2011B Robotgép

dyras

30
25
200

dyras
OFF
5
10
15
20
0
90
120
dyras
Air fryer
AIRF-32L

Hozzávalók a tésztához:

- 375 g liszt
- 1 tasak porélesztő
- 120 ml tej
- 1 tojás
- 80 g margarin
- 1 csapott tk. só
- 60 g reszelt sajt

Hozzávalók a töltelékhez:

- 200 g főtt
- kockázott sonka
- 100 g kockázott sajt
- 1 kisebb paprika
- ½ pohár tejföl
- ízlés szerint fűszerek

Pikáns sonkás golyók

Ajánljuk hozzá!
AIRF-32L Air fryer

1. A töltelékhez a hozzávalókat egy tálban összekeverjük és ízlés szerint fűszerezzük sóval, borssal, majorannával.
2. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
3. A lisztet egy tálba szitáljuk, majd a porélesztővel elkeverjük.
4. A tejet és a margarint langyosra melegítjük, összekeverjük. A keveréket és a tészta maradék hozzávalóit a liszthez adjuk, majd sima tésztává dagasztjuk.
5. Egy lisztezett felületen kinyújtjuk a tésztát kb. 35x40 cm-es téglalappá és nagyjából 16 db egyforma téglalapot vágunk ki belőle.
6. Mindegyik téglalapra egy púpos evőkanál tölteléket teszünk, majd gombócot formázunk a tésztából.
7. Megszórjuk sajttal, majd 15 perc pihentetés után megsütjük.

Tálaljuk paradicsomszósszal vagy tejfölös mártogatóssal.

40-60 perc | könnyű | ~16 db

dyras

Hozzávalók:

- 100 ml habtejszín (min. 20%-os)
- 250 g krémsajt
- 1 tk. reszelt torma
- 30 ml víz
- 300 g gépsonka
- 1 tk zselatin, só ízlés szerint

Ajánljuk hozzá!
HM753-B Kézimixer

45 perc | könnyű | ~6 db

Sonkatekercs

1. Verjük kemény habbá a tejszínt, majd keverjük el a krémsajttal és a tormával.
2. A zselatint keverjük el kevés vízben és olvasszuk fel a mikróban pár másodperc alatt. Keverjük hozzá ezt is a krémhez.
3. Legalább 1 órán keresztül pihentetjük a hűtőben a krémet, majd habzsákba tesszük.
4. A sonkaszeleteket fektessük egy deszkára és az egyik oldalukra nyomjunk a habzsákból krémet. Ezután tekerjük fel a sonkát.
5. Díszítésként megszórhatjuk aprított snidlinggel, borssal. Tálaljuk kaláccsal, pirítóssal, vagy hidegtál részeként.

dyras

Hozzávalók:

- 10 db tojás
- 1 kis doboz tejföl
- 1 tk vaj/margarin
- 1 ek. mustár
- 4 ek. majonéz
- 1 fej lilahagyma
- só és bors ízlés szerint
- kevés citromlé

30 perc

könnyű

4 adag

Ajánljuk hozzá!
CHP-1110WH Aprító

Tojáskrém

1. Főzzük keményre a tojásokat, majd pucoljuk meg.
2. A tojásokat válasszuk ketté, a sárgáját tegyük egy tálba, a fehérjét pedig vágjuk fel kis kockákra.
3. A főtt tojássárgákat egy villával törjük össze, tegyük hozzá a vajat/margarint és keverjük el. Adjuk hozzá a mustárt, majonézt, a tejfölből pedig ízlés szerint (hígabb krémhez az egész doboz tejfölt felhasználhatjuk, ha sűrűbb krémet szeretnénk, akkor 2-3 evőkanálnyit használjunk). Keverjük alaposan össze.
4. A tojásos masszát ízesítsük sóval, borssal, citromlével (~1 kávéskanálnyi), majd adjuk hozzá a tojásfehérjét és az apró kockára vágott lilahagymát.
5. Azonnal is fogyasztható, de érdemes hűtőben pihentetni 1-2 órát fogyasztás előtt.

   Tálaljuk pirítóssal, pirított kaláccsal és friss zöldségekkel.

dyras

élvezd az ünnep
szépségét!

A Dyras a világ egyik vezető márkája a szórakoztató elektronika, háztartási kisgépek és szépségápolás területén.
A több, mint 40 éves német vállalat filozófiájának központjában az emberközpontúság és szakértelem áll. A Dyras márkájú termékek igazodnak a piaci és fogyasztói igényekhez, legyen szó dizájnról vagy műszaki specifikációról. A készülékek kialakításukban és ár/érték arányukban is a felső-közép kategóriát testesítik meg.
További termékinformációért látogasd meg weboldalunkat: dyras.hu

euronics.hu/dyras

dyras