

SÁGVÁR KÖZSÉG HIVATALOS SÜTEMÉNYE



HAGYOMÁNYOS



Szőlős-gesztenyész lik

A süti Ságvár címerének részeit jeleníti meg.

A mascarponés krém a tisztaságot, a szőlőkrém a fő foglalkozási ágat, a gesztenyész krém pedig a természeti környezetet jelképezi. A süti belsejében elhelyezett piskóták a hármas útkereszteződésre utalnak.

A sütemény a Bujó-lik alakját formázza.

A sütemény megálmodója: Babos Brigitta Júlia

SÁGVÁR KÖZSÉG HIVATALOS SÜTEMÉNYE

HAGYOMÁNYOS



Szőlős-gesztenyés lik

HOZZÁVALÓK:

Tészta: 8 db tojás, 6 ek. liszt, 6 ek. kakaó,
8 ek. porcukor, 1 dl olaj, 8 ek. víz, 2 kk. sütőpor

Gesztenyés krém: 25 dkg gesztenyemassza,
3 ek. porcukor, 2 cs. expressz zselatinpor,
4 dl habtejszín (30%-os), 3 ek. rum (lehet aroma)

Mascarpone krém: 7,5 dkg vaj, 22,5 dkg mascarpone,
2 tk. vaníliakinovat, 15 dkg porcukor

Szőlőkrém: 50-60 dkg fehér szőlő,
1 cs. vaníliás pudingpor,
1 ek. zselatin, 4-5 ek. porcukor, 2 dl habtejszín

SÁGVÁR KÖZSÉG HIVATALOS SÜTEMÉNYE

HAGYOMÁNYOS



Elkészítése:

Tészta: két tálat veszünk, a tojásokat ketté választjuk, a fehérjét kemény habbá verjük. A sárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet, a kakaóport, sütőport, olajat és a vizet. Összekeverjük, végül hozzáforgatjuk a fehérjehabot. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, kb. fél cm vastagságúra, özgerincforma (vagy téglalap alakú forma) hosszúságúra simítjuk ki. Kb. 20 perc alatt készre sütjük.

Gesztenyés krém: a gesztenyemasszát áttörjük, porcukorral és a rummal simára dolgozzuk. A tejszínt elkezdjük felverni, közben hozzáadjuk a két csomag expressz zselatint. Ha kemény a hab, összekeverjük a gesztenyés masszával.

Szőlőkrém: a krémhez a szőlőt turmixoljuk és lábosba szűrjük. A kapott levet pudingporral, zselatinnal és a cukorral kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzzük. A tejszínt kemény habbá verjük, majd a már langyos szőlőkrémet kanalanként beledolgozzuk.

Mascarpone krém: a vaját habosra keverjük a porcukorral, hozzáadjuk a mascarponet és a vaníliakivonatot, összekeverjük.

Ha megsült a tészta és kihűlt, levágunk egy akkora csíkot belőle, amekkora pontosan az özgerincforma (vagy téglalap alakú forma) tetejére illik. A többi tésztát akkorára szabjuk, amekkorával a formát belülről kibélelhetjük, de előtte folpackot tegyünk a formába. A mascarpone krémet belesimítuk, ráfektetünk egy tésztacsíkot, hogy teljesen eltakarja a krémet. A fennmaradó hely egyik oldalára a szőlőkrémet, a másik oldalára a gesztenyés krémet osztjuk el.

A két krém közé tésztacsíkot teszünk. A tetejét tésztacsíkkal befedjük.

Folpackkal bevonjuk és hűtőbe tesszük 1-2 órára.

Porcukorral vagy csokimázzal bevonhatjuk. Pihenés után szeleteljük.