



# Húsvéti receptkönyv

BARACSKAY ANGÉLA  
RECEPTJEIVEL

2023



# Nyuszler

## HOZZÁVALÓK

400 g liszt  
40 g mandulaliszt  
200 g MEGGLE vaj  
200 g porcukor  
80 g tojás sárga  
20 g víz  
vanília  
2 g sütőpor  
csipet só (ízlés szerint)  
150 g étcsokoládé  
2 ek olaj  
málnalekvár



## ELKÉSZÍTÉS

A szárazanyagokat beletesszük a keverőtálba és hozzáadjuk a hideg kockázott vajat. Alacsony fokozaton addig dolgozzuk, míg szép morzsás (tényleg, mint a panír-morzsa vagy a vizes homok) állagú nem lesz. Ezért fontos a jéghideg vaj – így lesz finom porhanyós, ha nem dolgozzuk túl.

Ezután hozzáadjuk egyben a tojássárgát és a vizet. Gyorsan fóliába csomagoljuk, lehetőség szerint vékony téglalapra, hogy hamar megdermedjen a tészta, majd betesszük a hűtőbe vagy a fagyaszttóba pihenni 30 percre.

Lisztezett felületen kinyújtjuk nagyjából 3-4 mm vastagságra (ha közben melegszik a tészta tegyük vissza a hűtőbe, könnyebben dolgozunk vele és persze jó állaga marad sütés után) és szilikonos sütőpapíron kisütjük. 160 Celsius-fokon sütjük, majd 10-15 perc múlva majd húzzuk át a rácsra, hogy ne süljön tovább. Semmi baj, ha barna, majd a lekvár rendbe hozza. A cél, hogy épp a széle kapjon színt. Ha kihűlt, málnalekvárral töltjük.

A csokoládét felolvasztjuk az olajjal és kimártjuk a nyulak füleit. Mindig húzzuk le az alját, hogy ne álljon a csokoládé rajta. Ha nincs nyúl formánk, akkor a klasszikus isler formával is ugyanúgy sikerünk lesz!





# Leveles nyulak

## HOZZÁVALÓK

### Tészta

1 zacskó vajas élesztős leveles tészta  
25 g MEGGLE VAJ  
50 g cukor  
2 kk fahéj  
1 tojás

### Máz

200 g philadelphia krémsajt  
50 g puha vaj  
100 g MEGGLE CUKRÁRSZHAB  
30 g porcukor

## ELKÉSZÍTÉS

A hideg élesztős leveles tésztát kiterítjük és megkenjük olvasztott (de nem meleg) vajjal. A fahéjat elkeverjük a cukorral és bőségesen megszórjuk vele a leveles tésztát. Szorosan feltekerjük a tésztát, majd 2 cm vastagságúra vágjuk.

Elkészítésnél csináljunk úgy, mintha kakaóscsigát tekernénk fel. Az egyik csigát visszahajtjuk és füleket készítünk belőle, majd összeillesztjük – úgy, hogy a tekercs alá tesszük a füleket. A tészta szépen odaragad, de el kell dolgoznunk. Majd megkenjük a felvert tojással. Előmelegített sütőben 190 Celsius-fokon aranybarnára sütjük.

Majd jöhet a máz! Ehhez egy mixerben minden hozzávalót egyben elkeverünk és rákenjük vagy ráhúzzuk a leveles nyulainkra. Fontos, hogy a vaj puha legyen, különben nem fog tudni felolvadni a krémbe és darabos lesz.



# Répatorta íziben

## ELKÉSZÍTÉS

A krémsajtot ízesítjük. A tejszínt felferjük, majd a krémsajtunkat lazítjuk vele. Tálalásig hűtőben tartjuk.

A citrom levét a cukorral és az egész tojásokkal vízgőz felett folyamatos keverés mellett krémesre keverjük. Az állaga legyen olyan, mint a joghurtnak. Félrehúzzuk, majd a hideg kockázott vajjal fényesre keverjük. Hagyjuk kihűlni. Tálalásig hűtőben tartjuk.

A vajat és a mandulát a sima liszttel, cukorral, sóval morzsás állagúra keverjük, majd hozzáadjuk a tört dió és a reszelt répát. Ezután morzsás/kavicsos állagúra keverjük, majd tepsiben szilikonos sütőpapírra kiterítjük. 170 Celsius-fokon nagyjából 12-15 perc alatt aranyszínűre és ropogós állagúra sütjük. Hagyjuk kihűlni.

Összeállításnál rétegezzük a ropogóst, a citromkrémet és a krémsajthabot.

Még sosem volt ilyen egyszerű elkészíteni egy répatortát!



## HOZZÁVALÓK

### Krémsajthab

300 g mascarpone  
300 g MEGGLE tejszín  
1 bio cirtomhéja  
1/2 vanília rúd kikapart belseje  
30 g porcukor (átszítálva)

### Citromkrém

150 g friss citrom leve  
150 g cukor  
3 db tojás  
50 g vaj

### Répás Ropogós

150 g mandulaliszt  
150 g liszt  
150 g barnacukor  
150 g hideg kockázott MEGGLE vaj  
100 g tört pirított dió  
100 g reszelt répa  
csipet só



# Locsolós tojáslikőr

## HOZZÁVALÓK

700 ml 3,5% MEGGLE tej  
300 ml MEGGLE tejszín  
1 kk Citromnád/citromfű  
1 citrom reszelt héja  
1 lime reszelt héja  
1 vanília rúd  
5 tojássárga  
120 g cukor  
150 ml barackpálinka



## ELKÉSZÍTÉS

A tejet és tejszínt a vaníliával, a citrus fűszerekkel és a reszelt héjakkal felforraljuk. Ha nem sikerül citromnádat szereznünk, citromfűvel is tökéletesen működik a recept. Ha szeretnénk egy tisztább alapot kapni, szűrjük le a főzetet.

A tojássárgákat cukorral habosra keverjük, majd fokozatosan ráöntjük a meleg tejes alapot. Közben egy kézi habverővel továbbra is keverjük. De mindent ne hirtelen mert ebben az esetben összerándulhat a tojás és akkor rántottánk lesz...

Majd jöhet a pálinka! Hagyjuk teljesen kihűlni és szűrjük át újra, hogy szép tiszta tojáslikőrt kortyolhassunk. Hogy összeérjenek az ízek a legjobb, ha egy egész éjszakát áll a hűtőben remekmű.

# Csokoládé szalámi

## HOZZÁVALÓK

250g étcsokoládé  
50g MEGGLE vaj  
2 db tojás  
80 g cukor  
só  
vanília  
3-4 ek narancslikőr/ barackpálinka  
1/2 narancshéj  
150 g tört keksz  
150 g mag pirítva (mandula, dió, tökmag)

## ELKÉSZÍTÉS

A tört csokoládét a vajjal vízgőz felett megolvasztjuk. Közben a tojásokat felverjük a cukorral. Először magában kezdjük el habosítani, majd két részletben adjuk hozzá a cukrot és fehéredésig habosítjuk. Ezután elkeverjük az olvasztott csokoládéval. Majd vizszatesszük, és addig keverjük, még pudingos állaga nem lesz. Ez maximum 5 percet jelent.

Levesszük a vízgőzről és hozzáadjuk a tört kekszet és a pirított tört magokat. Ízesítjük narancshéjával, narancslikőrrel, kandírozott gyümölcsökkel, vaníliával és sóval.

50 g kandírozott gyümölcs

Sütőpapíron vagy dupla folpackba kitesszük hosszában, összenyomkodjuk és szorosan feltekerjük. 3-4 óra alatt tökéletesen megszilárdul, utána porcukorba forgathatjuk, és tényleg úgy fog kinézni, mint egy szalámi.

# Húsvéti kalács



## HOZZÁVALÓK

440 g kenyérliszt  
7 g só  
170 g MEGGLE tej  
45 g tojás (1db)  
45 g cukor  
20 g élesztő  
50 g MEGGLE vaj  
vanília  
citromhéj  
felvert tojás

## ELKÉSZÍTÉS

A sőt a keverőtál aljába tesszük – erre jöhet a liszt, a víz, a tojás, a cukor, a morzsolt élesztő és ha szeretnénk ízesíteni, az ehhez írt hozzávalók. Vagyis igen, mindent egyben dolgozunk össze. A dagasztófej segítségével addig dagasztjuk, még össze nem áll, majd két részletben mindig csak annyi hideg kockázott vajot adunk, amennyit felvesz.

Ezután egy tálba rakjuk pihenni, lefedve, 30 percig – ne többet, mert elkezd dolgozni az élesztő és nehéz lesz formázni. Ezután 3 fonattal kezdve formázzuk és csak képzelet szabhat határt.

Formázás után lekenjük tojással, hogy ne száradjon kelesztés közben a tészta, és le is takarjuk. Szobahőmérsékleten 1,5 órán keresztül hagyjuk, hogy a másfélszeresére megkeljen.

Ha alulkel, nem lesz foszlós, ha túlkel, akkor a fonatok nem lesznek feszesek, ha pedig nagyon túlkel, akkor pedig csak addig leszünk boldogok, míg meg nem kóstoljuk, mert az élesztő íze átveszi az uralmat.

Újra lekenjük, majd előmelegített sütőben légkeveréssel 170 Celsius-fokon meleg aranybarnára sütjük 35-45 perc alatt.

Kívül ropog, alul kocog, belül foszlós. Ez a kalács.





*A ti konyhátokból...*

# Marcipános csokitorta gyümölcsökkel

## HOZZÁVALÓK

### Piskóta

5 db tojás  
150 g liszt  
150 g cukor

### Krém

5 tábla csoki (ét és tej  
vegyesen)  
0,5 l MEGGLE  
cukrászhab  
rumaroma  
ízlés szerint

### Díszítéshez és a tortába

250 g marcipán  
250 g málna  
4-5 szem eper

## ELKÉSZÍTÉS

A piskóta hozzávalóit összekeverjük és kivajazott, kislisztezett formában kisütjük, 140 Celsius-fokon kb. 40 percig. Kihűlés után 4 vagy 5 lapra vágjuk.

A torta belsejébe a marcipánt egy hosszú kígyóba elnyújtva, csigavonalban helyezük el. Mellé szórjuk a megtisztított málnaszemeket.

A torta tetejére is nyújtunk egy marcipánlapot, majd a sütő forma alját körbevágjuk rajta és a torta tetejére helyezzük. A krémhez a csokoládét megolvasztjuk, hozzákeverünk egy kis rumaromát majd a cukrászhabbal habzsák és habkártya segítségével díszítjük. A tetejére gyümölcsöt teszünk.



# Mézes francia krémes

## HOZZÁVALÓK

### Tészta

10 dkg porcukor  
1 db egész tojás  
1 db tojássárgája  
5 dkg MEGGLE vaj  
1 ek méz  
1 kk. szódabikarbóna

### Krém

1 l tej  
2 cs vanília puding  
2 ek liszt  
3 db tojássárgája  
1 csomag vaníliásuk-  
kor  
15 dkg porcukor  
15 dkg margarin

### Hab

500 ml MEGGLE tej-  
szín  
2 cs habfixáló

## ELKÉSZÍTÉS

Gőz felett összeolvasztjuk a vajat, majd ha langyos, hozzáadunk 30 dkg lisztet és összegyúrjuk. Két lapot sütünk, majd ha megsültek, az egyik lapot még melegen felkockázzuk.

A tejest, vanília pudingot, a lisztet, a tojássárgát és a vaníliás cukrot krémmé főzzük. Porcukrot és margarint jól kikavarjuk és a kihűlt pudinghoz keverjük.

A tejszínt habbá verjük a habfixálóval.

A lapra krémet és habot teszünk, majd erre az újabb lap réteg jön. A tetejére tehetünk csokimázt és megszórhatjuk porcukorral. Ha megpuhult, lehet fogyasztani.



# Amerikai sajtortám, házi sós karamell krémmel

## HOZZÁVALÓK

70 dkg sajtkrém  
2 dl MEGGLE  
habtejszín  
2 ek MEGGLE tejszín  
3 egész tojás  
db 2 tojássárgája  
2 ek rizsliszt  
10 dkg cukor  
2 ek tejföl  
20 dkg zabkeksz  
10 dkg MEGGLE vaj  
csipet só

## ELKÉSZÍTÉS

A zabkekszet összetöröm, leöntöm az olvasztott vajjal, kapsos formába lapítom egyenletesre, majd hidegre teszem dermedni.

A többi hozzávalót robotgéppel kb. 10 percig magas fokozaton habverővel felverem, a kihűlt kekszre borítom és gőzös fokozaton 170 Celsius-fokon 50-55 percig sütöm.



# Madártej torta

## HOZZÁVALÓK

### Tészta

8 db tojásfehérje  
8 ek cukor  
8 ek finomliszt  
0,5 csomag sütőpor

### Krém

8 db tojássárgája  
1 cs vaníliás puding-  
por  
2 ek finomliszt  
8 dl tej  
5 dkg porcukor  
25 dkg margarin

### Tetejére

3 dl MEGGLE  
habtejszín

## ELKÉSZÍTÉS

A tojások fehérjét kemény habbá verjük és a cukrot hozzáadva folyamatosan keverjük. A sütőporral elkevert lisztet fakanál segítségével beleforgatjuk. A tortaformát vajjal kikenjük és megszórjuk liszttel. Beleöntjük a tésztát, és előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük, tűpróbáig.

Miután kihűlt a tészta, kivesszük a formából és kettévágjuk. Megkenjük a krém felével. Rátesszük a másik lapot – a tetejét – és körben bevonjuk a maradék krémmel.

6 dl tejet felforrósítunk, majd 2 dl tejet alaposan elkeverjük a tojások sárgájával, pudingporral és a liszttel. Ezután tűzre tesszük, és folyamatos kevergetés mellett a forró tejet hozzáadva sűrűre főzzük. A margarint elkeverjük a porcukorral, és miután a pudingos krém kihűlt, belekeverjük a vajás krémet.



A habtejszínt kemény habbá verjük, és evőkanalanként rászagatjuk a torta tetejére.





# Édes-krémes szelet

## HOZZÁVALÓK

### Piskóta

6 db tojás  
10 dkg liszt  
1 cs sütőpor  
14 dkg cukor  
Csipet só

### Krém

Kis dobozos mascarpone  
MEGGLE cukrászhab  
4 ek cukor  
1 db citrom reszelt héjja  
Málnadzsem

### Díszítés

MEGGLE cukrászhab  
piros étel színezék

## ELKÉSZÍTÉS

A piskótához a tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a sóval kemény habbá verjük, félkeménységnél adagoljuk a cukrot. A sárgáját elkezdjük felverni, hozzáadjuk a sütőport és 1 evőkanált cukrot, majd adagoljuk a lisztet, de mindezt ne egyszerre. Ha összeállt, apránként keverjük össze a tojásfehérjehabbal. Kikent nagy lapos tepsibe öntjük, és előmelegített sütőbe 15 perc alatt készre sütjük. Ha kész és kihűlt, három részre vágjuk.

A krémhez a mascarponét a cukorral, reszelt citromhéjjal felverjük és hozzá adagoljuk a cukrászhabot – annyit, hogy krémes és jól kenhető legyen. A maradék cukrászhabhoz hozzáadunk pár csepp ételszínezéket és nyomózsákba helyezzük.

Az első lapot megkenjük a málnadzsemmel, rákenjük a krémet, arra jön ismét egy lap, megkenve a dzsemmel és krémmel, majd jön a harmadik lap, amit vékonyan megkenünk krémmel, és nyomunk rá színezett habból



# Málnás csoda

## HOZZÁVALÓK

4 db tojás  
4 e kristálycukor  
1 cs sütőpor  
5 ek liszt  
4 dl MEGGLE habtejszín  
1 cd habfixáló  
40 dkg málna  
piros tortaszél  
3 dl víz  
4 dl MEGGLE cukrászhab

## ELKÉSZÍTÉS

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a sárgáját és összedolgozzuk. Ezután hozzáadjuk a sütőport, majd kanalanként a lisztet. Óvatosan összedolgozzuk és a masszát tortaformába öntjük, majd 180 Celsius-fokra előmelegített sütőbe helyezzük és kb. 25 perc alatt megsütjük.

A kisült piskótát kihűtjük, majd elkészítjük a krémet. A tejszínhez hozzáadjuk a habfixálót és kemény habbá verjük. A tejszínhabot ráhalmozzuk a piskótára, majd a tetejére gyümölcsöt helyezünk.

Fogyasztás előtt a hűtőbe tesszük néhány órára.



A receptkönyvben megjelent receptekért, melyeket a Meggle követői küldtek be, felelősséget nem vállalunk. Baracska Angéla receptjei a szerző tulajdonát képezik.

Megbízó: Meggle  
Ügynökség: Positive Adamsky  
Stúdiófotók: Petrekovits Márton  
Dekoráció: Butlers

Facebook: fb.com/megglemagyarország  
Instagram: @megglehun  
Web: www.meggle.hu