

A

Fekete Borpince

**'Borral készült karácsonyi sütemények'
versenyén részt vett alkotások
receptjei**



I. helyezett

Mézeskalács boros, aszalt gyümölcsös krémmel töltve

Acélosné Solymár Magdolna, Fodor Angelika

A tésztához:

70 dkg tönköly fehérliszt
15 dkg rozsliszt
1 evőkanál Mézeskalács fűszerkeverék
3-4 teáskanál szódabikarbóna,
25 dkg vaj/kókuszszír
40 dkg méz
25 dkg barnacukor
2 tojás sárgája
só

Az aszalt gyümölcsös töltelékhez:

30 dkg aszalt gyümölcs vegyesen (ananász, aranymazsola, szilva, cukrozott citromhéj)
5 dl vörösbor
2 evőkanál Téli gyümölcstea (mandula- és fahéj ízű alma-hibiszkusz-csipkebogyó tea)
késes aprítóban átdarálva
2 evőkanál méz
2 evőkanál keményítő

Először a töltelékét készítsük el, lehetőleg előző nap, hogy megdermedjen. Fűszeres forralt bort készítünk a teával, amibe az egyformán apró darabokra vágott gyümölcsöt belefőzzük. Mézzel édesítjük, és 3-4 evőkanál vízzel elkevert keményítővel besűrítjük. Kihűtve folpack fólián 2-3 cm vastag hengereket formázunk, betekerjük a fóliával, és a könnyebb kezelhetőség érdekében lefagyasztjuk. Felhasználáskor 6-7 mm vastag szeleteket vágunk belőle, majd a fel nem használt maradékot mindig visszadugjuk a fagyasztóba.

A tésztához a vaját, a mézet a cukorral vízgőz felett összeemelegítjük, hogy a cukor elolvadjon, és könnyebb legyen vele dolgozni. A száraz hozzávalókat összekeverjük, majd először fakanállal, később kézzel hozzáadjuk a mézes keveréket, aztán a két tojás sárgáját is. Egynemű tésztát gyúrunk, amit legalább 2 órára, - még jobb, ha fél napra - hideg helyre teszünk. Ha sokáig hűlt, akkor szobahőmérsékleten 1 órát pihentessük, megint csak a könnyebb kezelhetőség érdekében. Kisebb adagokban, 2 fólia között kb. 3 mm vastagra nyújtjuk (30x40 cm-nél ne legyen nagyobb a kinyújtott tészta, mert nehéz lesz vele bánni).

Szemmel két részre osztjuk, egyik felére kiosztjuk a töltelékből darabolt szeleteket - a kiválasztott kiszűrő méretének megfelelően. Vizes ecsettel körbe kenegetjük - ez már a két tésztaréteg összeragasztásának az első lépése. Majd óvatosan, a fólia segítségével ráborítjuk a töltelékekre a második réteg tésztát. Már csak kiszűrni kell - a kis

halmokat középre illesztve a kiszúróba, és sütőpapíros tepsire sorakoztatni, ujjnyi távolságra egymástól.

180 fokos sütőben kb. 10-14 percig sülnek - a mérettől, ill. a sütőtől függően. Érdemes folyamatosan szemmel tartani, és mikor a szélek és az aljak is sötétednek, kiszedni. Tepsiben v. sütőpapírral a hideg kőre csúsztatva kihűtjük, utána szedjük le a sütőpapírról. Csokoládémázzal, vagy a hagyományos cukormázzal díszíthetjük.

Csokoládémázhoz 100 dkg étcsokoládét néhány kanál tejszínnel vízgőz felett összemelegítünk, és a rácsra helyezett puszélikat lecsorgatjuk vele. A cukormázhoz, írókához 1 tojás fehérjét 20 dkg porcukorral habbá verünk, 1 teáskanál kukoricakeményítőt keverünk bele. Nylonzacskóba kanalazzuk, egyik sarokba igazítjuk, a tetejét becsomózzuk. Egészen apró lyukat vágunk a sarokra, ezzel is díszíthetjük a puszélikat.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet franc válogatás 2011

II. helyezett

Borkrémes-mandulás kosárka

Bechtel Helga

A tésztához:

15 dkg graham liszt (VitaMill Graham búzaliszt 1 kg)
15 dkg őrölt mandula (Kalifa mandulabél 100 g)
8 dkg nádcukor (Sweet Family finomítatlan nádcukor 1kg)
1 tojás sárgája
12,5 dkg vaj (Tolle teavaj - édes tejszínvaj 80% 100g)
1 csipet só

A krémhez:

2,5 dl vörösbor
15 szem szegfűszeg (Lucullus szegfűszeg egész 10 g)
2 rúd fahéj (Lucullus fahéj egész 20 g)
8 dkg nádcukor (Sweet Family finomítatlan nádcukor 1 kg)
2 tojás sárgája
2 teáskanál finomliszt (Nagyi titka finomliszt 1 kg)

A kosarak megkenéséhez:

2 evőkanál bodzalekvár (házi)

A csokimázhoz:

3 evőkanál kakaópor (Tutti Holland kakaópor 20-22 % 250 g)
2 evőkanál nádcukor (Sweet Family finomítatlan nádcukor 1 kg)
2 evőkanál vörösbor
1 dkg vaj (Tolle teavaj - édes tejszínvaj 80% 100 g)

A formához:

2,5 dkg vaj (Tolle teavaj - édes tejszínvaj 80% 100 g)
1 evőkanál liszt (Nagyi titka finomliszt 1 kg)

Díszítéshez:

3 dkg szeletelt mandula (Kalifa szeletelt mandula 100 g)

Ami még kell:

24 darabos kis (4,5 cm átmérőjű) muffin sütő tepszi
folpack
alufólia

aprószemű bab (A vaksütéshez 6-7 szem babot alufóliába csomagoltam. 24 ilyen kis csomagot készítettem. Többször is felhasználható.)

A krémhez a vörösborba beletettem a szegfűszeget, a fahéjat és a cukrot, felforraltam, és 5 percig gyöngyözve hagytam forni. Egy edényben közben habverővel összekevertem a két tojás sárgáját a liszttel és két evőkanál borral (a meleg borból kanalaztam ki). A felforralt borból kiszedtem a fűszereket (félretettem őket a karácsonyi dekorációhoz), és a bort lassan a tojásos masszára csorgattam, és habverővel alaposan kikevertem. A masszát visszatettem a tűzre, és folytonos keverés mellett besűrítettem. A kész krémet hűtőbe tettem hűlni.

A tésztához a mandulát, a lisztet, a cukrot és a sót összekevertem. Hozzáadtam a vaját és a tojás sárgáját, és alaposan összegyúrtam. Nem baj, ha kissé morzsálódik. A tésztát folpackra borítottam, rudat formáltam belőle, és szorosan becsomagoltam. A rudat alaposan összenyomkodtam, és meghengergettem, hogy egyenletesebb formát kapjon, és a tészta még jobban összetömörödjön. Fél órára hűtőbe tettem.

A sütőforma mélyedéseit ecset segítségével szobahőmérsékletű vajjal megkentem, és alaposan beliszteztem. A lehűlt tészta rudat 24 korongra szeleteltem. Minden mélyedésbe belenyomkodtam egy-egy korongot. A kosarakba egy-egy alufólia-bab csomagot ültettem. A tésztát 220 fokra előmelegített sütőben 8 percig sütöttem. A formát kivettem a sütőből, kivettem a babot a kosarokból, és a süti mélyedéseit minden oldalról alaposan megkentem bodzalekvárral. A sütő hőfokát 200 fokra mérsékelve további 8 percig sütöttem a kosarakat. A formában hagytam őket kihűlni. A kihűlt kosarakat megtöltöttem a borkrémmel.

A mázhoz a kakaót és a cukrot összekevertem, majd hozzáadtam a bort. Mérsékelt tűzön felhevítettem, és hagytam, hogy kissé besűrűsödjön. A tűzről levéve belekevertem a vaját, és kevergetve kissé lehűtöttem. Végül teáskanállal a sütik tetejére csorgattam a sűrű, fekete csokimázát, és a tetejére szeletelt mandulát szórtam.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet franc válogatás 2011

III. helyezett

„Vilmos kuglófja”

Szegedi Gabriella

Hozzávalók:

1,5 kg kemény barna körte
20dkg liszt
20dkg barnacukor
20dkg vaj
20dkg fehércsoki
fehérbor
2 csomag fehér zselépor v.zselatin
5db egész tojás
1/2 csomag sütőpor
só
gyömbér (por és reszelt alakban)
őrölt fahéj

A zselét előző nap érdemes elkészíteni, hogy legyen ideje remegősre hűlni.

A gyümölcsvelőhöz 1kg körtét meghámozunk apróra aprítunk és a fehérborban megfőzzük a fahéjjal és a por és reszelt gyömbérral, mehet bele még vanília és barnacukor ízlés szerint. Ha megfőtt, turmixoljuk, és még langyos állapotban hozzáadjuk a zseléfixet.

A tésztához a maradék körtét meghámozzuk és apró kockára vágjuk, fahéjjal, pici cukorral és a gyömbérral meghintjük, leöntjük fehérborral és hagyjuk állni. A tojást a cukorral habosra keverjük, a sós, sütőporos, gyömbéres lisztet belekeverjük, hozzáadjuk az olvasztott csokis vaját és a végén lazán belekeverjük a beáztatott körtét. A sütőt 180C-ra melegítjük, a kuglófformát vajazzuk, morzsázzuk és beleöntjük a masszát a formába. Díszíthetjük még karamellás mogyoróval, mandulával.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée desszertbor 2012

Közönségdíj

A patik(ári)us céklája

Szegedi Gabriella

20 dkg liszt
20 dkg barnacukor
5 tojás
csipet só
fél csomag sütőpor
20 dkg vaj
20 dkg étcsokoládé
2 nagyobb, 1 kisebb cékla
1 teáskanál kakaó
1/2 l habtejszín
1 habfix
vörösbor
fűszerek

Elkészítés:

A céklahabot jobb, ha előző este csináljuk meg, hogy az ízek összeérjenek. A habhoz 1 nagy és 1 kicsi céklát megtisztítva nagy kockákra vágjuk, nyakon öntjük vörösborral, hozzáadjuk őrölve az összes otthon található karácsonyi fűszert (kivéve gyömbért), pici cukrot és kevés vaníliát, puhára főzzük. Ha megfőtt, kitesszük hűlni, amíg hűl, felferjük a tejszínhabot. Saját szánk íze szerint cukrozzuk, hozzáadjuk a habfixet, a kihűlt céklát turmixgéppel aprítjuk és laza mozdulatokkal a habba dolgozzuk, majd 1 éjszakát pihentetjük a hűtőben.

A tésztához a céklát megtisztítva finom reszelőn lereszeljük, a levét kinyomjuk és vörösborral pótoljuk. Az 5 egész tojást a cukorral habosra keverjük, közben gőz fölött a vaját és a csokoládét összeolvasztjuk. A habosra vert tojásba beledolgozzuk a sós sütőporos lisztet, a kakaót a felolvasztott vaját a csokival, és legvégül a reszelt céklát. A 180C-ra felmelegített sütőben kb 40 percig sütjük.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Patikárius cuvée 2006

Különdíj

Karácsonyi fatörzs

Richolmné Ács Ildikó, Richolm Diána

A piskótához:

4 egész tojás

4 tojásfehérje

8 dkg tönkölyliszt

2 dkg étkezési keményítő

6 dkg darált dió (pirítva)

kis darab vaníliarúd belseje

5+5 dkg darált barnacukor

csipet só

A krémhez:

4 dl tejszín

5 dkg barnacukor

12 dkg étcsokoládé

A lekvárhoz:

20 dkg házi készítésű meggylekvár (vagy más savanykás ízű)

1,5-2 dl vörösbor

A marcipánhoz:

5 dkg darált mandula

5 dkg darált barnacukor

1 evőkanál tojásfehérje

durvára vágott pisztácia v. dió

A piskótához a diót serpenyőben zsiradék nélkül, világosra pirítjuk, hagyjuk kihűlni. A lisztet összevegyítjük a keményítővel és a dióval. A tojásfehérjéket sóval és 5 dkg cukorral kemény habbá verjük. A tojássárgákat a maradék 5 dkg cukorral, a vanília belsejével krémmé keverjük. Beledolgozzuk a hab egyharmadát, majd felváltva a diós lisztet és a habot. A masszát sütőpapíron egyenletesen elsimítjuk, 15-20 percig sütjük, majd nedves konyharuhára borítjuk, lehúzzuk a papírt és másik nedves konyharuhával betakarjuk, hagyjuk kihűlni.

A krémhez a tejszínt előző nap felforraljuk a cukorral, beletördeljük a csokoládét, jól elkeverjük, majd hűlés után hűtőszekrénybe tesszük. A lekvárt felfőzzük a borral, besűrítjük és langyosra hűtjük. A csokis tejszínt habosra verjük. A piskótát megkenjük a boros lekvárral, majd a krém kétharmadával, konyharuha segítségével feltekerjük, majd kívül bekenjük a maradék krémmel és beszórjuk pisztáciával. A tekercsből egy darabot levágunk és a „törzshöz” illesztjük. A marcipán hozzávalóit összegyúrjuk és kis gombákat készítünk, ezzel díszítjük.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Zweigelt válogatás 2011

Különdíj

Fekete fatörzs

Juhász Karina

A piskótához:

10 dkg darált dió
5 db tanyasi tojás
8 dkg sötétbarna nádcukor /muscovado/

A töltelékhez:

3 dl házi rumos szilvalekvár
1 db vaníliarúd
2 dl vörösbor

A krémhez:

25 dkg Mascarpone
10 dkg J.D. Gross 70% os étcsokoládé narancssal
5 dkg vaj
5 dkg sötétbarna nádcukor /muscovado/

A tésztához a tojásokat szétválasztom, a sárgáját a cukorral habosra keverem, majd hozzáadom a darált diót és az időközben kemény habbá vert tojásfehérjét. 180 fokos sütőben 10-15 perc alatt készre sütöm, majd a meleg piskótát feltekerem, hűlni hagyom.

A töltelékhez a lekvárt a borral és a felnyitott vaníliarúddal beforralom, hogy a sűrűsége az eredeti lekvár sűrűségét megközelítse. A kihűtött lekvárt a piskótára kenem, és feltekerem.

A krémhez a csokoládét kíméletesen felolvasztom. a cukrot a vajjal habosra keverem, hozzá adom a mascarponét, majd a vajas keveréket apránként a csokoládéhoz adagolom, alaposan elkeverem. A krémet a piskótatekerésre kenem, mintázom, díszítem.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet franc válogatás 2011

Forralt boros mákos guba vörösáfonya szósszal

Acélosné Solymár Magdolna, Fodor Angelika

Korpás kifli:

20 dkg tönkölyliszt

10 dkg zabkorpa

1 kávéskanál só

3 kávéskanál barna nyírfacukor

1 dkg élesztő

kb. 1 dl tej

1 evőkanál vaj

A karácsony hagyományos édessége a mákos guba, a tél hagyományos itala a forralt bor, a kettő együtt teszi igazán ünnepvé ezt a süteményt, mutatóssá pedig a muffin sütőben való sütés.

A sütemény készítését megelőző napon süssük meg a korpás kifliket. Az élesztőt fél deci langyos tejben 1 kávéskanál cukorral felfuttatjuk. A lisztet tálba szitáljuk, beletesszük a többi hozzávalót a maradék cukron kívül, annyi tejjel, amennyi szükséges a lágy állaghoz, összegyúrjuk, dagasztjuk, majd meleg helyen megkelesztjük. Kisodorjuk, 4 háromszögre vágjuk, ezeket feltekerjük, és a maradék cukorral édesített forró vízfürdőben egyenként megfürösztjük, majd sütőpapírral kibélelt tepsiben, előmelegített sütőben 180 fokon pirosra sütjük. Másnap a már hideg kifliket felszeleteljük, tálba tesszük.

4 dl fehérborba 3 evőkanál barna nyírfacukrot, 6 szem szegfűszeget, egy rúd fahéjat, egy kávéskanál őrölt gyömbért, kis reszelt szerecsendiót teszünk, majd felforraljuk. Ezután beledobunk 5 deka vajat, és amikor elolvadt, a kiflire szűrjük, majd 4 evőkanál darált mákkal megszórva alaposan összekeverjük. Az így kapott masszát a kivajazott muffin sütőben 12 adagra osztjuk, majd előmelegített sütőben 200 fokon pirosra sütjük. Akkor jó, ha ropogós kérget kap, de belül krémes marad.

Vörösáfonya mártással tálaljuk. 10 deka aszalt áfonyát előző nap annyi fehérborban áztatunk, amennyi ellepi, másnap ízlés szerinti cukorral megfőzzük, turmixoljuk, a mártás sűrűséghez szükséges fehérborral felfőzzük egy teáskanál keményítővel sűrítve.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée desszertbor 2012

Borostyán szelet

Bechtel Helga

A tésztához:

15 dkg méz (Szálkai)
15 dkg nádcukor (Sweet Family finomítatlan nádcukor, 1 kg-os)
10 dkg vaj (Tolle teavaj - édes tejszínvaj 80% 100 g-os)
1 tojás
1 citrom leve és reszelt héja
30 dkg graham liszt (VitaMill Graham búzaliszt 1 kg)
10 dkg finomliszt (Nagyi titka finomliszt 1 kg)
1 kávéskanál őrölt fahéj (Lucullus őrölt fahéj 20 g)
1 teáskanál szódabikarbóna (Lucullus Szódabikarbóna 40 g)
1 csipet só

A krémhez:

3 dl fehérbor
3 dkg friss, reszelt gyömbér
10 szem szegfűszeg (Lucullus szegfűszeg egész 10 g)
15 dkg nádcukor (Sweet Family finomítatlan nádcukor 1 kg)
3 evőkanál liszt (Nagyi titka finomliszt 1 kg-os)
½ citrom leve
1 tojás
20 dkg vaj (Tolle teavaj - édes tejszínvaj 80% 100 g)

A díszítéshez (nem kötelező):

kandírozott gyömbérszeletek (házi készítés)

A krémhez 3 dl fehérbort felforraltam a gyömbérrel és a szegfűszeggel, 5 percig hagytam gyöngyözve forrni, majd leszűrtem, és lehűtöttem. A kihűlt borból és a lisztből besamelt főztem, még forrón habverővel belekevertem egy tojást és 5 dkg cukrot, majd lehűtöttem. A vajat habosra kevertem a maradék cukorral, majd a teljesen lehűlt besamelt kanalanként adagolva hozzá, habverővel sima, könnyű krémet készítettem. A tészta elkészítéséig hűtőben tároltam.

A tésztához a kétféle lisztet összekevertem a sóval, a fahéjjal és a szódabikarbónával. A mézet, a cukrot, a tojást, a puha vajat, a citromlevet és a citromhéjat villával, gyors mozdulatokkal összevegyítettem egy tálban. Beleöntöttem a lisztes keveréket, és gyorsan összegyúrtam. Két részre osztottam, két sütőpapír között 35x30 cm nagyságú lappá nyújtottam, majd 200 fokos sütőben 12 perc alatt aranybarnára sütöttem őket.

Miután a lapok kihültek, összeállítható a sütemény: Az egyik lapot megkentem a krémmel, ráborítottam a másikat, és kissé lenyomkodtam. Néhány órára hűtőbe tettem puhulni, majd felszeleltem. A szeleteket egy-egy kandírozott gyömbérrel díszítettem.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée desszertbor 2012

Borzselés birstorta

Váczai Enikő

A piskótához:

70 g tönkölyliszt

80 g cukor

50 g dió

4 tojás

A borzseléhez:

0,75l édes fehérbor

6 birsalma (kb. 400g tisztítva)

4 ek. méz

6 szegfűszeg, fahéj

2 csomag tortazselé

A vaníliahabhoz:

0,6 l tejszín

0,2 l tej

1 kk keményítő

3 tojás sárgája

3 kk méz

vanília

A piskóta hozzávalóiból a szokott módon kb. 26 cm átmérőjű, kerek piskótát sütünk. A vaníliahabhoz elkészítjük a krémet: a tejet a mézzel és a kikapart vaníliával megmelegítjük, közben a keményítőt kikeverjük a tojások sárgájával, és egy csepp tejjel. Mikor a mézes-vaníliás tej meleg, beleöntjük a tojásos keveréket. Ha krém állagú, félretesszük hűlni. Ha kihűlt, beletesszünk még 3 lap beáztatott és feloldott zselatint.

Elkészítjük a kompótot: a birsalmát tisztítás és darabolás után megfőzzük a bor, méz és fűszerek keverékében. Ha puha, beletesszük a tortazselét (azért használom, mert ez dermed meg a leghamarabb, így nem szívja be a piskóta. Lehet alternatív zselésítő anyagokat is használni: pl. agar-agar, vagy pektin.) A zselét ráöntjük a kész piskótalapra. Amíg kihűl, felverjük a tejszínt és beleforgatjuk a vaníliakrémbe. A habot is a tortára rétegezzük, majd karamellizált dióval díszítjük.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée desszertbor 2012

Somlói galuska

Váczai Enikő

A piskótához:

100 g teljes kiőrlésű búzaliszt

100 g nyers nádcukor

40 g (2 ek) kakaó

6 tojás

A vaníliakrémhez:

6 tojás sárgája

25g keményítő

0,7 l tej

1 rúd vanília belseje

A forralt borhoz:

0,3 l vörösbor

3 ek méz

fahéj, szegfűszeg

citrom- és narancshéj

A csokiöntethez:

200g magas kakaótartalmú csokoládé

0,2 l tejszín

A rétegezéshez:

aszalt fekete cseresznye

szárazon pirított dió

A tálaláshoz:

0,5 l habbá vert tejszín, kis vaníliával és cukorral édesítve.

A piskóta hozzávalóiból a szokott módon piskótát sütünk. A krémhez a tejet feltesszük a mézzel és a vanília kikapart belsejével főzni. A tojások sárgáját kikeverjük a keményítővel, és egy csepp tejjel. Ha a mézes tej forró, belekeverjük a tojásos keveréket, és besűrítjük. A forralt bort feltesszük főzni.

Következik a rétegezés: egy tál aljára piskótát aprítunk, ezt meglocsoljuk a forralt borral. Megszórjuk aszalt fekete cseresznyével és szárazon pirított dióval. Egy réteg vaníliakrémot öntünk rá. Ezt még kétszer ismétljük. A tálalás előtt letakarjuk, és félretesszük. A csokoládét és a tejszínt összeemelegítjük, öntetet készítünk. Tálaláskor kanállal adagoljuk a desszertet, meglocsoljuk a csokoládéöntettel, és tejszínhabot nyomunk rá.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet franc válogatás 2011

Karácsonyi linzi torta vörösboros, fűszeres gyümölcsszósszal

Gorzsás Károlyné

Hozzávalók:

A tésztához:

30 dkg liszt
½ cs. sütőpor
12 dkg vaj
2 db tojás sárgája
10 dkg porcukor
kevés tejföl

A töltelékhez:

5 szem szilva
1 marék aszalt szilva
10 dkg aszalt meggy
10 dkg aszalt vörösáfonya
1 marék kandírozott eper
mézeskalács fűszerkeverék
1 szelet citromkarika
cukor, ízlés szerint
0,5 l vörösbor
1 csomag vanília puding
10 %-os tejszín

A tészta hozzávalóit összegyúrom, és egyik felét a gyümölcs tortasütő aljába helyezem. A szósz hozzávalóit a vörösborban puhára párolom, és a tejszínnel kikevert pudinggal behabárom (ne legyen folyós). Ha kihűlt, a tésztára terítem egyenletesen, majd a tészta másik felét kinyújtom és ráteszem. Egész tojással megkenem és előmelegített sütőben 180 C-on megsütöm.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Cabernet sauvignon válogatás 2009

Karácsonyi beigli fehérboros diókrémmel

Gorzsás Károlyné

A tésztához:

60 dkg liszt

20 dkg vaj

6 dkg cukor

3 tojássárgája

3 dkg élesztő (pici tej)

1 csipet só

A töltelékhez:

40 dkg dió

1 ek. méz + cukor

1 narancs + 1 citrom héja

mazsola (2 féle)

aszalt sárgabarack felkockázva, vagy birsalmasajt

1 picit fahéj és vanília

1 dl tej

kb. 3-4 dl édes desszertbor

A tésztához valókat összegyűrom, pihentetem, és 3 részre osztom. A hozzávalókat a borban megfőzöm, és ha kihűlt, akkor ezzel a töltelékkel töltöm meg a beiglit. Tetejét csak tojás sárgájával kenem meg. Sütés 180-200 C-on. A sütőből kivéve vizes ecsettel átkenem.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Tramini cuvée desszertbor 2012