

# Az őszi gyümölcssei

Szezonja van az almának, diónak, gesztenyének

• Az őszi gyümölcsök felhasználásával páratlan házi süteményeket készíthetünk. Továbbra is vallom, hogy a cukrászdából vagy boltból vásárolt sütemények nyomukba se érnek az igazi házi készítésű változatoknak. A diós, almás és a gesztenyés édességek kihagyhatatlanok az évek ebben az időszakában. Íme, három nagyon finom sütemény, amit az édesszájúaknak ki kell próbálniuk. (György Ottilia)

## Gesztenyés-krémsajtos sütemény

**Hozzávalók:** 15 dkg liszt, 20 dkg fagyasztott gesztenyemassza, fél teáskanál szódadibikarbóna, 5–6 evőkanál méz, 2 tojás, 10 dkg vaj; a tetejére: 25 dkg krémsajt, porcukor ízlés szerint, 2–3 evőkanál tejszín, 2–3 evőkanál búzadara, 2 tojás, 1 vaníliarúd kikapart belseje.

**Elkészítése:** A gesztenyemasszát villával összetörjük egy tálban, krémesre kavargatjuk, hozzáadjuk a tojá-

sokat, az olvasztott vajat, valamint a mézet. Jól összekavarjuk, majd végül belekavarjuk a szódadibikarbónás lisztet. Egy 20x20 centis tepsit kivajazunk, belesimítjuk a masszát, ami egyébként kissé száraznak tűnik elsősre, de sütés után éppen megfelelő állaga lesz. 190 fokra előmelegített sütőben körülbelül 15 percig sütjük. Addig a tetejéhez a többi hozzávalót összekeverjük, rákenjük a süteményre, és további 20 percig sütjük.



▲ FOTÓK: GYÖRGY OTTILIA

## Dióhabos sütemény

**Hozzávalók a tésztához:** 30 dkg liszt, 5 tojássárga, 12 dkg porcukor, 12 dkg sertészsír vagy vaj, 1 tasak sütőpor, 1/2 citrom reszelt héja, 3 evőkanál tejszín, vagy amennyi szükséges, hogy összeálljon a tészta; hozzávalók a habhoz: 4 tojásfehérje, 12 dkg cukor, 20 dkg darált dió, baracklekvár.

**Elkészítése:** A tészta száraz hozzávalóit egy tálba szitáljuk, majd elmorzsoljuk benne a zsiradékot. Hozzáadjuk a tojássárgákat, a reszelt citromhéjat, és a tejszínnel össze-

dolgozzuk. A tésztát sodrófával tepsis nagyságúra nyújtjuk, és kikent tepsibe helyezük. Megkenjük jó bőven lekvárral, hogy sehol se látsszon a tészta. A tojásfehérjéből közepesen kemény habot verünk, majd kanalanként adagoljuk hozzá a cukrot, és addig verjük, amíg elfogy a cukor és egy nagyon kemény habot nem kapunk. Óvatosan beleforgatjuk a darált diót, ügyelve, hogy a hab ne törjön össze. Rásimítjuk a lekváros rétegre, majd előmelegített sütőben 30–35 perc alatt készre sütjük. Akkor jó, ha a hab megszárad a tetején.



## Birsalmás-diós pite

**Hozzávalók:** 26 dkg liszt, 10 dkg cukor, 15 dkg vaj, 1 tojás, 1 teáskanál sütőpor; a töltelékhez: 2 kg birsalma, az alma mennyiségének megfelelően feleannyi cukor, 10 dkg darabos dió, 1 kis darab friss gyömbér, 1 teáskanál fahéj, 1 citrom leve; vaj a tepsis kikészítéséhez, porcukor.

**Elkészítése:** A birsalmákat megmossuk, negyedekbe vágjuk, és vízben puhára főzzük, majd a héjukat lehúzzuk, a magházukat eltávolítjuk, a megmaradt masszát

pedig lemérjük, hozzáadjuk a cukrot, a citrom levét, a reszelt gyömbért és a fahéjat. Összeturmixoljuk, majd egy edényben összefőzzük, végül belekavarjuk a diót, és félrerakjuk hűlni. A tésztához a hozzávalókat összegyűjtjük, és hűtőbe rakjuk 1 órára. A tepsit kivajazunk, a tészta egyik felét kinyújtjuk, tepsibe rakjuk, rákenjük a birstöltelékkel, és ráhelyezzük a másik kinyújtott lapot. Előmelegített 180 fokra előmelegített sütőben kb. fél óra alatt készre sütjük. Tálaláskor porcukorral megszórjuk.

