

Variációk zserbóra

Mindenki nagy kedvence ezúttal diós, mézes, kókuszos és csokis változatban elkészítve. Próbáld ki mind a négy receptet!

Kókuszos mézes zserbó

Hozzávalók: a tésztához: 2 tojás, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj, 2 evőkanál méz, 40 dkg liszt, 1 kávéskanál szódobikarbóna; a töltelékhez: 20 dkg porcukor, 1/2 l tej, 5 evőkanál liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg kókuszreszelék, baracklekvár, a tetejére csokimáz.

A tojást, a cukrot, a mézet és a vajat gőz fölött 5 percig főzzük. A szódobikarbónával elkevert lisztbe tesszük a forró mézes masszát, összegyúrjuk, 3 részre osztjuk és sütőpapírral kibélelt nagy tepsiben, közepes lángnál világosra sütjük.

A vajat a porcukorral habosra keverjük. A tejet liszttel és a vaníliás cukorral sűrűre főzzük. Még melegen belekeverjük a kókuszreszeléket. Megvárjuk, amíg kihűl, és kanalanként a vajas porcukorhoz keverjük. Az alsó lapot megkenjük baracklekvárral, erre jön a következő lap, amire a kókuszos krém kerül. Rátesszük a harmadik lapot, a tetejére olvasztott ét-tortabevonót vagy csoki mázat teszünk.

Diós zserbó

Hozzávalók: a tésztához: 25 dkg margarin, 50 dkg liszt, 1 kiskanál szódobikarbóna, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojássárgája, 1 teáskanál kristálycukor, 4 evőkanál porcukor, csipetnyi só, 1 dkg élesztő, 1 dl tejföl, kb. 0,5 dl tej; a töltelékhez: 30 dkg darált dió, 1 üveg sárgabarack lekvár, 2 csomag vaníliás cukor, 25 dkg porcukor.

A tejet langyosítjuk, beletesszük az 1 teáskanál kristálycukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt. Letakarjuk és meleg helyen pár perc alatt felfuttatjuk. A lisztet a sóval, a szódobikarbónával, a porcukorral és a vaníliás cukorral összekeverjük, és összemorzsoljuk a margarinnal. Hozzáöntjük a felfuttatott élesztőt és beletesszük egy tojás sárgáját. A tejföl hozzáadása után addig gyúrjuk, amíg össze nem áll a tészta. Át tesszük gyúródeszkára, ahol 3 cipőt formálunk belőle. Ezeket letakarjuk és pihentetjük.

Ezalatt a porcukrot, a vaníliás cukrot és a darált diót jól összekeverjük. Egy alacsony peremű nagy tepsit kikenünk margarinnal, (vagy sütőpapírt teszünk bele) és erre méretre kinyújtjuk az egyik cipőt. A lekvár felét egyenletesen rákenjük és megszórjuk a cukrozott dió felével. Erre rátesszük a második kinyújtott lapot, amit megkenünk a maradék lekvárral és rászórjuk a maradék cukros diót. Rátesszük

a harmadik lapot, villával megszurkáljuk és fél órát pihenni hagyjuk.

Előmelegített sütőben pár percig 200°C-on, majd 180°C-on tovább sütjük. Az egész sütés kb. fél óra. Tetejére tetszés szerint olvasztott tortabevonót, vagy csoki mázat teszünk.

Mézes zserbó

Hozzávalók: a tésztához: 70 dkg liszt, 20 dkg porcukor, 2 tojás, 2 evőkanál méz, 6 dkg vaj, 6 evőkanál tej, 1 kávéskanál szódobikarbóna; a krémhez: 35 dkg margarin, 35 dkg cukor, 7 dl tej, 7 evőkanál búzadara, sárgabaracklekvár; a tetejére: 10 dkg tortabevonó.

A tészta hozzávalóit a liszt kivételével gőz fölött jól kikeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet és összedolgozzuk. Négy felé osztjuk, majd a lapokat nagy gáz tepszi méretűre nyújtjuk. Sütőpapírral bélelt tepsiben, előmelegített sütőben, közepes lángon világos lapokat sütünk.

A krémhez a tejet a búzadarával megfőzzük. A vajat a cukorral habosra keverjük, és beledolgozzuk a kihűlt tejbedarát. A lapokat egymásra rakjuk, az elsőre rákenjük a krém felét, a másodikra a lekvárt, a harmadikra a krém másik felét. A gőz felett megolvasztott tortabevonót a süti tetejére kenjük és egy napig puhulni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

fincsi.hu

Csokis zserbó

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 20 dkg margarin, 15 dkg zsír, 5 dkg porcukor, 1 dkg élesztő, csipet sütőpor, 1 db tojás; a töltelékhez: 20 dkg darált dió és 20 dkg porcukor keveréke, baracklekvár; a csoki mázhoz: 10 dkg porcukor, kakaópor, 2-3 dkg margarin.

Az élesztőt felfuttatjuk, majd a hozzávalókból tésztát gyúrunk. Egy tepsit kivajazunk, a tésztát három részre osztjuk, lisztezett deszkán dolgozunk, mert így a lapok nagyon vékonyak lesznek. Az első lapot behelyezzük a tepsibe, megkenjük baracklekvárral, megszórjuk a cukrozott dióval. Erre kerül a második lap, amit ismét megkenünk lekvárral és megszórunk diós keverékkel, majd erre jön a harmadik lap. Előmelegített, de nem forró sütőben, lassan, 150 fokon kb. 35 percig sütjük.

Ha készen van és kihűlt, ellenőrizzük, hogy a szélei nem sülték-e meg, és ha kell, körbevágjuk. Ezután rásimítjuk a csoki-máz.

mindmegette.hu