

MOST VAN IDŐ A KÖZÖS FŐZÉSRE!

1

A LEGJOBB DOLOG, AMI AZ EPERREL TÖRTÉNHEZ

Az eper olyan gyümölcs, ami minden süteményt látványossá és ellenállhatatlanná varázsol, akár belekerül, akár díszítesz vele. Mutatunk 8 mennyei epres desszertet, melyek között kezdőknek és haladóknak való darabok is vannak. Próbáld ki mindegyiket!



AZ OTTHON ÉDES PILLANATAIT A KORONÁS CUKOR TÁMOGATJA



AZ AGRANA MÁRKÁJA

#otthonmaradok

Tejfölös epertorta

ELKÉSZÍTÉS 50 PERC + HÜTÉS

SÜTÉS 2x25 PERC

KALÓRIA 3308 KCAL/EGÉSZ TORTA



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

2



HOZZÁVALÓK EGY 20-22 CM ÁTMÉRŐJŰ TORTÁHOZ:

A piskótához:

5 nagy tojás | 15 dkg Koronás Porcukor | 15 dkg liszt

A krémhez:

85 dkg tejföl | 10 dkg Koronás Porcukor | 1 (kezeletlen) citrom

50 dkg eper

1 Az egész tojásokat elektromos habverővel verjük nagyon habosra, fehéredésig a Koronás Porcukorral 4-5 perc alatt. Szitáljuk hozzá a lisztet, óvatosan keverjük össze a tésztát. Felezzük el a masszát, és két részletben süssük készre a piskótát egy 20-22 cm átmérőjű, sütőpapírral bélelt tortaformában, 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt. (Ha van magasabb formánk, akkor egyben is süthetjük, de akkor a sütési idő is megnő kb. 15 perccel). Túpróbával ellenőrizzük, majd vízszintesen vágjuk félbe mindkét piskótát. Összesen tehát 4 lapot kapunk.

2 A tejfölt keverjük simára a Koronás Porcukorral, a citrom lereszelt héjával és a kifacsart levével. 35 dkg epret mosunk meg, csumázzuk ki, kockázzuk fel apróra.

3 Tegyük félre a tejfölös krémből kb. 1,5 dl-t, a többibe keverjük bele a kockázott epret. Osszuk az eperdarabos krémet 4 részre, töltsük össze vele a piskótalapokat a tiszta tortaformában, a tetejére is kerüljön krém.

4 Pihentessük a hűtőszekrényben 4-5 órát (de inkább egy éjszakát), ennyi idő alatt a folyékony tejfölkrém megszilárdul. Másnap vegyük ki a formából, kenjük meg a torta oldalát a félretett tejfölkrémmel, és legalább 1 órára tegyük vissza a hűtőszekrénybe. A maradék tisztított, darabolt eperrel és friss citromfűlevelekkel díszítve tálaljuk.

Epres-kókuszos kalácspuding habsipkával

ELKÉSZÍTÉS 35 PERC + SÜTÉS
KALÓRIA 817 KCAL/ADAG

3



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.



HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE:

25 dkg kalács (lehet száraz is)

20 dkg eper

4 dl tej

6 dkg vaj/margarin, olvasztva

4 szobahőmérsékletű tojás, szétválasztva

10 dkg kókuszreszelék

15 dkg Koronás Porcukor

- 1 A kalácsot szeleteljük fel, a szeleteket állítsuk egymás mellé egy kerámiatálba. A szeletek közé csúsztassuk be a tisztított, felszeletelt epreket is.
- 2 Keverjük el a tejet az olvasztott vajjal/margarinnal, a tojások sárgájával és a kókuszreszeléssel (1-2 evőkanálnyi kókuszt tegyünk félre). Öntsük a keveréket a kalácsra, majd tegyük a 180 °C-ra előmelegített sütőbe 15 percre.
- 3 Amíg sül, elektromos habverővel kezdjük el habnak felverni a (szobahőmérsékletű) tojásfehérjét. Mikor már habos, de még nem kemény, púpozott evőkanalanként adagoljuk hozzá a Koronás Porcukrot. Minden kanál cukor között verjük kb. 1 percet a habot, a végén fényes, sűrű, vágható masszát kell kapnunk.
- 4 Vegyük ki a sütőből a kalácsot, kenjük a tetejére a cukros tojás habot (tajtékosra formázzuk). Szórjuk meg a félretett kókuszreszeléssel, tegyük vissza sülni 15 percre. Langyosan is nagyon finom, de a legfinomabb hidegen, így szépen vágható.

Epres, tejszokoládés „Fekete-erdő” torta

ELKÉSZÍTÉS 70 PERC + HÜTÉS
SÜTÉS 35-40 PERC
KALÓRIA 8064 KCAL/EGÉSZ TORTA



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

4



HOZZÁVALÓK EGY 22 CM ÁTMÉRŐJŰ TORTÁHOZ:

A piskótához: 8 tojás | 16 dkg Koronás Kristálycukor | 5 dkg sötét, cukrozatlan kakaópor
fél csomag sütőpor | 15 dkg liszt

Az eperpudinghoz: 20 dkg eper | 2 dl víz | 10 dkg Koronás Kristálycukor | 1 csomag vaníliás pudingpor

A tejszínes töltelékhez: 4 dl tej | 7,5 dkg Koronás Kristálycukor | 8 dl hideg habtejszín

1 csomag vaníliás vagy tejszínes pudingpor | 1 csomag habfixáló | 10 dkg tejszokoládé | 10 dkg eper

A díszítéshez: 4 dl habtejszín | 10 dkg tejszokoládé-forgács | néhány szem friss eper

1 A piskótához kettéválasztjuk a tojásokat, a fehérjéből kemény habot verünk a Koronás Kristálycukorral, majd beletesszük a sárgáját, végül beleforgatjuk a kakaóporral és sütőporral elkevert lisztet. A masszát egy kb. 22 cm átmérőjű, sütőpapírral bélelt tortaformába öntjük, és 160 °C-ra előmelegített sütőben 35-40 perc alatt készre sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük, ha kihűlt, vízszintesen 4 lapba vágjuk.

3 Elkészítjük az eperpudingot: az epret megtisztítjuk, felkockázzuk, kis lábosba tesszük 1 dl vízzel és a Koronás Kristálycukorral. Forrástól számítva kb. 1 percig főzzük, majd a tűzről levéve botmixerrel pürésítjük. Ismét felforraljuk, és besűrítjük az 1 dl vízben elkevert vaníliás pudingporral. Még melegen összetöltünk vele két piskótalapot, félretesszük hűlni.

4 A tejszínes töltelékhez felforralunk 3 dl tejet a Koronás Kristálycukorral, majd besűrítjük az 1 dl tejben elkevert pudingporral. Kihűtjük. A habtejszínt kemény habbá verjük a habfixálóval, a kihűlt és jól átkevert pudinghoz forgatjuk. A krémet elfelezzük, a felébe beleforgatjuk a mikróban vagy gőz felett megolvasztott tejszokoládét, a másik felébe a tisztított, felkockázott epret.

5 Az eperpudinggal összetöltött, teljesen kihűlt lapokra rákenjük a tejszokoládés krémet, majd rátesszük a harmadik lapot. Rárétegezzük az eper tejszínes krémet, rárakjuk a negyedik lapot.

6 A díszítéshez a tetejét és az oldalát vékonyan bekenjük tejszínnel, az oldalát csokoládéforgáccsal borítjuk. Csilagcsöves nyomósákból tejszínt nyomunk a tetejére, friss eperrel díszítjük, a tetejére is szórhatunk néhány csokoládéforgácsot. Tálalásig hűtőszekrénybe tesszük.

Mascarponés-epres palacsintatorta sós karamellel

ELKÉSZÍTÉS 40 PERC + PIHENTETÉS
KALÓRIA 819 KCAL/ADAG



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

5



HOZZÁVALÓK 4 SZEMÉLYRE:

25 dkg liszt | 1 tojás | 1 evőkanál Koronás Kristálycukor | csipet só

1,5 dl tej | 4 evőkanál étolaj | kb. 1-1,5 dl szódavíz

A töltelékhez: 20 dkg mascarpone | 2 dl eperdzsem | 50 dkg eper

A karamellhez: 10 dkg Koronás Kristálycukor | 5 dkg vaj/margarin | fél dl habtejszín

1 csapott teáskanál sókristály (helyettesíthető tengeri sóval)

1 A palacsintához adjuk a lisztet a tojással, a Koronás Kristálycukrot, csipet sót, majd a tejjel keverjük csomómentesre. Adjunk hozzá 3 evőkanál olajat és annyi szódavizet, hogy közepesen sűrű palacsintatésztát kapjunk.

2 Pihentessük a tésztát 30 percig, majd felforrósított, olajjal kikent serpenyőben süssünk belőle kb. 8 darab közepesen vastag palacsintát.

3 A töltelékhez a mascarponét keverjük el az eperdzsemmel, az epreket mossuk meg, szeleteljük fel.

4 A kihűlt palacsintákat kenjük meg eperkrémmel, szórjuk meg eperszeletekkel, rétegezzük őket egymásra. Tegyük hűtőszekrénybe 3-4 órára.

5 Készítsük el a karamellt: a Koronás Kristálycukrot világos aljú lábosban karamellizáljuk, mikor közepesen barna a karamell, adjuk hozzá a vajat/margarint és a tejszínt. Kis lángon addig melegítsük, amíg a karamell újra folyékony lesz. (Ha nagyon sűrű, nem csorgatható, keverjük hozzá még egy kis tejszínt.) Adjuk hozzá a sót. A palacsintatortát tálalás előtt csurgassuk meg a karamellel.

Epres-csokoládés piskótarolád

ELKÉSZÍTÉS 40 PERC
SÜTÉS 8-10 PERC
KALÓRIA 236 KCAL/SZELET



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

6



HOZZÁVALÓK KB. 16 SZELETHEZ:

A piskótaához: 4 tojás | 8 dkg Koronás Kristálycukor | 2 dkg sötét, cukrozatlan kakaópor
1 teáskanál sütőpor | 8 dkg liszt

A krémhez: 4 dl tej | 7 dkg Koronás Kristálycukor | 1 csomag vaníliás pudingpor
20 dkg puha vaj/margarin | 1 csomag vaníliás cukor | 20 dkg eper, kockázva

A díszítéshez: 10 dkg étcsokoládé | 5-6 szem eper

1 A piskótahoz kettéválasztjuk a tojásokat, a fehérjét kemény habbá verjük a Koronás Kristálycukorral, belekeverjük a sárgájákat, végül hozzáforgatjuk a kakaóporral és sütőporral elkevert lisztet.

2 Egy kb. 30x30 cm-es tepsit kibélelünk sütőpapírral, és egyenletesen elkenjük benne a masszát. 170 °C-ra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük (ne süssük túl, ha kiszárad, feltekeréskor eltörhet).

3 A krémhez pudingot főzünk a tejből, Koronás Kristálycukorból, a vaníliás pudingporból, ha kihűlt, habosra keverjük a nagyon puha vajjal/margarinnal és a vaníliás cukorral. 2-3 evőkanálnyi krémet félreteszünk.

4 A piskótát tiszta sütőpapírra fordítjuk, lehúzzuk a vele sült sütőpapírt. A krémet egyenletesen elkenjük rajta, majd rászórjuk a felkockázott epret. Szorosan feltekerjük, sütőpapírba csomagoljuk, és hűtőszekrénybe tesszük dermedni. Dermedés után átkenjük a félretett krémmel, zöldségghámozóval forgácsolt étcsokoládéval panírozzuk. Tálalás előtt friss eperrel díszítjük.

Epres-krémsajtos kuglóf

ELKÉSZÍTÉS 45 PERC

SÜTÉS 55-60 PERC

KALÓRIA 5636 KCAL/EGÉSZ KUGLÓF



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

7



HOZZÁVALÓK 1 KUGLÓFHOZ:

20 dkg natúr krémsajt (vagy mascarpone) | 1 (kezeletlen) citrom leve és héja
15 dkg mascarpone | 7,5 dkg Koronás Kristálycukor | 4 tojásfehérje | 10 dkg eper
25 dkg vaj/margarin + a formához | 20 dkg Koronás Porcukor + a díszítéshez
5 tojás | fél csomag sütőpor | 30 dkg liszt + a formához

- 1 A sajtos töltelékhez elkeverjük a krémsajtot a citrom levével és reszelt héjával, a mascarponéval, a Koronás Kristálycukorral és a tojásfehérjével (nem kell habbá verni!). Óvatosan beleforgatjuk a tisztított, felkockázott epret.
- 2 A tésztához habosra keverjük a puha vajat/margarint a Koronás Porcukorral, majd folyamatos keverés mellett hozzáadjuk az egész tojásokat. Végül beleforgatjuk a sütőporral elkevert lisztet.
- 3 A kuglófformát kivajazzuk, kilisztezzük. A tésztát habzsákba tesszük, majd a forma oldalára nyomjuk úgy, hogy teljesen befedje a forma oldalát és körben a csövet is. Ügyeljünk rá, hogy sehol ne maradjon rés.
- 4 Az üregbe töltjük a krémsajtos töltelékét. 180 °C-ra előmelegített sütőben sütjük 20 percet, majd 165 °C-ra mérsékeljük a hőmérsékletet, és további 35-40 perc alatt készre sütjük a kuglófot (sütés közben magától bevonja a töltelék a tésztás rész). Túpróbával ellenőrizzük, kihűtjük. A kuglóf tetejét meghintjük Koronás Porcukorral, friss eperrel díszíthetjük.

Epres tiramisu szelet

ELKÉSZÍTÉS 70 PERC + HÜTÉS
SÜTÉS 3x8-10 PERC
KALÓRIA 352 KCAL/SZELET



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

8



HOZZÁVALÓK 12-15 SZELETHEZ:

A piskótához: 9 tojás | 18 dkg Koronás Kristálycukor | 1 csomag sütőpor | 22 dkg liszt

A töltelékhez: 30 dkg eperlekvár | 30 dkg eper | 2,5 dl víz | 7,5 dkg Koronás Kristálycukor

1 csomag vaníliás pudingpor | 50 dkg mascarpone | 1 kávéskanál zselatin

A díszítéshez: 3 dl hideg habtejszín | 2 dkg Koronás Porcukor | fél csomag habfixáló | friss eper

1 A piskótához kettéválasztjuk a tojásokat, a fehérjét kemény habbá verjük a Koronás Kristálycukorral, majd hozzáadjuk a tojássárgájákat, végül beleforgatjuk a sütőporral elkevert lisztet.

2 A masszából 3 darab, kb. 30x20 cm-es lapot sütünk sütőpapírral béelt tepsiben, 170 °C-ra előmelegített sütőben, egyenként 8-10 perc alatt. Miután kihűlt, lehúzzuk a piskótalapokról a papírt, és mindhármát vékonyan megkenjük eperlekvárral.

3 A krémhez megtisztítjuk az epret, felkockázzuk. 20 dkg-ot felforralunk 1 dl vízzel, hozzáadjuk a Koronás Kristálycukrot, és forrástól számítva kb. 1 percig főzzük. A tűzről levéve pürésítjük botmixerrel, majd ismét felforraljuk, végül besűrítjük az 1 dl vízben elkevert vaníliás pudingporral. Ha kihűlt, hozzáforgatjuk a mascarpont és a fél dl hideg vízben megduzzasztott, majd (mikróban) forróra melegített zselatint, végül a 10 dkg felkockázott epret.

4 A piskótalapokat egy kb. 20x30 cm-es, magas peremű tepsiben 2 rétegben betöltjük a krémmel úgy, hogy a tetejére is jusson. Hűtőszekrénybe tesszük dermedni.

5 A díszítéshez kemény habbá verjük a tejszínt, majd beleforgatjuk a Koronás Porcukorban elkevert habfixálót. Csillagcsöves habzsákba töltjük, ezzel díszítjük a képen látható módon a sütemény tetejét. Tálalás előtt friss epret teszünk rá.

Epres, étcsokoládés isler

ELKÉSZÍTÉS 55 PERC + PIHENTETÉS ÉS HÜTÉS
SÜTÉS 8-10 PERC
KALÓRIA 254 KCAL/DARAB



Az otthon édes pillanatait
a Koronás Cukor támogatja.

9



HOZZÁVALÓK 15-20 DARABHOZ:

A tésztához: 30 dkg liszt + a nyújtáshoz | 2,5 dkg sötét, cukrozatlan kakaópor
20 dkg vaj/margarin | 10 dkg Koronás Porcukor | 1 tojás

A töltelékhez: 30 dkg eper | fél citrom leve | 3-5 dkg Koronás Kristálycukor
1 dl víz | 1 csomag vaníliás pudingpor

A díszítéshez: 20 dkg étcsokoládé | 2-3 evőkanál olaj

1 A töltelékhez botmixerrel pürésítjük a tisztított epret. A pürét, a citrom levét és a Koronás Kristálycukrot összeforraljuk, majd besűrítjük az 1 dl vízben elkevert vaníliás pudingporral. Kihűtjük.

2 A tésztához a lisztet, a kakaóport, a vajat/margarint és a Koronás Porcukrot kissé elmorzsoljuk, majd sima tésztává gyúrjuk a tojással. A tésztacipót folpackba csomagoljuk, és hűtőszekrénybe tesszük legalább 30 percre.

3 Hűtés után a tésztát lisztezett munkalapon 3-4 mm vastagra nyújtjuk, majd kiszaggatjuk 4-6 cm átmérőjű, sima szélű kiszúróval (páros számú korong legyen). Sütőpapírral fedett sütőlemezre rakjuk, és 170 °C-ra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük.

4 Kihűtjük a tésztakorongokat, majd párban összetöltjük őket a kissé átkevert eperpudinggal.

5 Vízgőz fölött vagy mikróban megolvasztjuk az étcsokoládét, az olajjal hígítjuk. Belemártjuk a kekszek egyik oldalát. Tálalásig hűtőszekrénybe tesszük dermedni.