

Kelt tészta alaprecept -Aranygaluska vaníliaöntettel



Hozzávalók
a tésztához:

3 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 2 evőkanál (5 dkg) porcukor, kb. 55 dkg finomliszt (a fele Grahamliszt is lehet), 10 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet 1 dl olaj is), 1 mokkáskanál só, 1 citrom vagy narancs reszelt héja, 3 tojássárgája

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tál kikenéséhez:

1 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet olaj is)

a rétegezéshez:

9 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet szűk 1 dl olaj is), 15 dkg darált dióbél, 10 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet)

a vaníliaöntethez:

7 dl tej, 1 csomag főzni való vaníliaízű pudingpor, 5 evőkanál kristálycukor

1. A tésztához való tejet meglangyosítjuk, 0,5-1 decinyit kimerünk belőle, az élesztőt belemorzsoljuk, egy kiskanál porcukrot hozzáadunk, kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.

2. A lisztet tálba szitáljuk és egy félmaréknyit kiveszünk belőle. A többit az élesztővel, a maradék langyos tejjel meg a porcukorral, a langyosra olvasztott vajjal, a tojássárgájával, megsózva, a citromhéjjal ízesítve, 6-8 perc intenzív dagasztással hólyagosra kidolgozzuk. Akkor jó, amikor az edény falától elválik. Nem kell megijedni attól, hogy a tészta eleinte csak egy ragacsos massa, addig kell dagasztani, amíg jó nem lesz, közben a félretett lisztet is beledolgozzuk. Alul felül kissé belisztezzük és konyharuhával letakarva, langyos helyen,

Kelt tészta alaprecept -Aranygaluska vaníliaöntettel

30-35 °C -on, – az a legjobb, ha ehhez a sütőt is bemelegíthetjük -,50 percen át kelesztjük.

3. Egy 20×30 centis tűzálló tálat kivajazunk. A tésztát enyhén lisztezett gyúrolapon kisujjnyi vastagra lapítjuk. A rétegezéshez szánt vajat fölolvastjuk, egy 3 centi átmérőjű pogácsaszaggatót belemártunk, és a tésztát kiszúrjuk vele. A tészta szaggatásánál leeső részeket majd a közepébe rétegezzük, itt láthatók a legkevésbé, és amúgy is „egybekelnek” a kerekesebb tésztadarabokkal.

4. A kiszaggatott galuskákat egyenként olvasztott vajba mártjuk, majd a cukros dióban meghempergetjük és így rétegezzük a tűzálló tálba. Ebből a mennyiségből 2 réteg tehető. Konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen 30-35 percen át kelesztjük. Ezután előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük. Még melegen vágódeszkára borítjuk, szétszedetjük.

5. Amíg a galuska sül, a vaníliaöntethez valókból vaníliamártást főzünk. Még melegen tányérokra merjük, az ugyancsak meleg galuskát ráhalmozzuk és porcukorral behintjük.

Jó tanács

- Fontos! – ha kisebb tepsibe, 3 sorba rétegezzük, akkor a sütés ideje 5-10 perccel is megnőhet!
- Süthetjük 24-25 centis tortakarikába rétegezve is.
- A szaggatót minden kis tésztagömb kiszúrásakor újra mártsuk olvasztott vajba, mert sütés után csak így válnak el egymástól.
- Letakarva szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben 2 napig eláll.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy adag: 698 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.