



#### Hozzávalók

a tésztához:

3,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 2 evőkanál porcukor, 50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt 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:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet olaj is)

a rétegezéshez:

5 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet 0,5 dl olaj is), 15 dkg darált dióbél, 4 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor is lehet)

a borhabhoz:

5 dl zamatos fehérbor, kis darabka fahéj, néhány szem szegfűszeg, kis darabka citromhéj, 4 evőkanál kristálycukor, 4 tojás, 1 csapott evőkanál finomliszt

1. A tejet meglangyosítjuk, 1 decit kimerünk belőle, az élesztőt belemorzsoljuk, egy kevés porcukrot hozzáadunk, kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.
2. A lisztet egy tálba szitáljuk, és az élesztővel, a maradék tejjel meg a porcukorral, a langyosra olvasztott vajjal, megsózva, a citromhéjjal ízesítve, 6-8 perc intenzív dagasztással hólyagosra kidolgozzuk. Akkor jó, amikor az edény falától elválik. Nem kell megijedni attól,

hogyan a tészta eleinte csak egy ragacsos massa, addig kell dagasztani, amíg jó nem lesz.

3. Végül egyenként a tojások sárgáját is beledolgozzuk. Tetejét olvasztott vajjal megkenjük, és konyharuhával letakarva, langyos helyen 50 percen át kelesztjük.

4. Egy kb. 20×30 centis tűzálló tálat kivajazunk. A tésztát enyhén lisztezett gyúrólapon ujjnyi vastagra lapítjuk. A rétegezéshez szánt vajat fölolvasztjuk, egy 3-4 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.

5. A kiszaggatott galuskákat egyenként olvasztott vajba mártjuk, majd a cukros dióban meghempergetjük és így rétegezzük a tepsibe. 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. 30 percig sütjük. Még melegen vágódeszkára borítjuk, nagyobb darabokra tépkedjük, tányérokra elosztjuk.

6. A borhabot (vagy vaníliahabot; receptjét lásd a Jó tanácsoknál) külön tálaljuk hozzá. Ehhez a bort a fűszerekkel fölforraljuk. A cukrot a tojások sárgájával fehéredésig keverjük, a lisztet beledolgozzuk. A bort kevergetve rászűrjük, a tűzre téve - és továbbra is állandóan keverve - fölforraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a boros krémet még forrón beleforgatjuk. Azonnal tálaljuk, nehogy összeessen, ezért érdemes úgy időzíteni, hogy pontosan akkorra készüljön el, amikor az asztalra kerül.

#### Jó tanács

- A vaníliahabot a borhabhoz hasonlóan készítjük: 5 deci tejet egy félbehasított vaníliarúddal fölforralunk, a cukros-lisztes (esetleg vaníliás pudingporos) tojássárgájára szűrjük, fölfőzzük, a tojáshabot beleforgatjuk.

- Fontos, hogy a szaggatót minden kis tésztagömb kiszúrásakor újra mártsuk olvasztott vajba, mert sütés után csak így válnak el egymástól.

- A borhabhoz a bort filteres forraltbor-fűszerkeverékkel vagy mézeskalács-fűszerkeverékkel is ízesíthetjük; ez esetben nem kell leszűrni semmit.

- Letakarva szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben 2 napig eláll. A borhab kb. 1 órán át tárolható, ezt követően összeesik.

- A videóban annyit változtattunk az eredeti recepten, hogy a borhab 2 tojásból és a tészta dagasztásakor megmaradt 3 tojásfehérjéből készült.

#### 8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy adag: 698 kcal • fehérje: 16,7 gramm • zsír: 30,9 gramm • szénhidrát: 87,0 gramm • rost: 1,5 gramm • koleszterin: 286 milligramm

Aranygaluska borhabbal - készült az OnLive© főzőiskolában

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