



Unkarilaiset taikinakokkareet Lebenyin tapaan

Aineet: Ainekset taikinapohjaan:
300 g jauhoja, 100 g tomusokeria
100 g voita
2 munankeltuaista
1 dl smetanaa
Taikinakokkareisiin:
600 g jauhoja
100 g voita
100 g tomusokeria
3 munaa
5 dl smetanaa, ripaus suolaa
Ainekset täytemassaan:
300 g rahkaa
100 g rusinoita
50 g tomusokeria
50 g voita
3 munaa, 1 dl smetanaa
Taikinan päälle:
100 g sokeria
1 dl smetanaa

Valmistus: Jauhot, sokeri, pehmennyt voi, munankeltuainen ja smetana sekoitetaan, vatkataan ja kaulitaan niin ohueksi, että toinen osa taikinasta riittää uunipellin peittämiseen. Taikina paistetaan puolivalmiiksi keskilämmöllä.

Taikinakokkareiden valmistus:

Voisula sekoitetaan tomusokerin, munan, suolan ja smetanan kera. Seokseen lisätään jauhot ja massa vatkataan taikinaksi. Massasta muotoillaan pieniä kokkareita, jotka keitetään kiehuvaan suolavedessä. Kokkareet huuhdellaan ja valutetaan hyvin.

Täytemassan valmistus:

Kolme munankeltuaista, voi ja tomusokeri sekoitetaan tasaiseksi massaksi. Tähän lisätään hyvin valutettu rahka, rusinat ja smetana ja sekoitetaan huolellisesti. Massaan laitetaan valmiit taikinakokkareet ja kolmen munanvalkuaisen vatkattu vaahto.

Paistaminen:

Täyte kaadetaan ja tasoitetaan puolikypsäksi paistetulle taikinapohjalle ja päälle levitetään kaulittu taikinal Levy. Kansi sivellään sokeroidulla smetanalla ja paistetaan uunissa.