

*Kedvenc spanyol
süteményreceptjeim*

NÁRAY TAMÁS

¡VIVA ESPAÑA!



Tartalomjegyzék

- 7 ELŐSZÓ
- 14 Tojáshabos citromtorta – Tarta de limón y merengue
- 17 RECEPTEK
- 19 MADRID
- 21 Citrombomba – Bomba de limón
- 25 Répatorta – Tarta de Zanahoria
- 27 Kókuszos korong – Alfajores de coco
- 31 Csokoládés sajtszufflé – Soufflé de queso y chocolate
- 33 KATALÓNIA
- 34 A lélek holdjai – Tartas de alma
- 36 Katalán krém – Crema Catalana
- 38 Citromkrémes rolád – Brazo de gitano vagy Bracito de limón
- 40 Almatorta – Tarta de manzana
- 44 Sara torta – Tarta Sara
- 47 MURCIA, VALENCIA, BALEÁR-SZIGETEK
- 48 Brióskoszorú – Corona de brioche
- 53 Epres kosár – Cesta de fresas
- 55 Citromos-joghurtos pite – Pastel con yogur de limón
- 57 Fahéjas tekercs – Roles de canela
- 61 Despasito csokoládétorta – Despasito - Tarta de chocolate
- 62 Mallorcai tekercs – Ensaimada mallorquina
- 70 Csokoládés korona – Corona de chocolate
- 73 ANDALÚZIA
- 74 Sierra Nevada csúcsai – Pico de las montañas de Sierra Nevada
- 78 Habszelet vaníliakrémmel – Almeria - glaseado de merenge
- 82 Narancsos kuglóf – Bizcocho de naranja
- 84 Mangópürés torta – Pastel de la gelatina de mango
- 86 Pekándió, datolyás lepény – Tarta de nuez y dátíl
- 88 Andalúz csokoládétorta – Tarta de chocolate andaluza
- 93 KASZTÍLIA ÉS LEÓN, KASZTÍLIA-LA MANCHA, EXTREMADURA,
KANÁRI-SZIGETEK
- 95 Szent Teréz golyócskái – Yemas de Sant Teresa
- 97 Tejes briós – Bollos de leche condensada
- 99 Őszibarackos pohárkrém – Vaso de crema de melocotón
- 101 Méztorta – Tarta de miel
- 103 Csokoládétorta banántöltelékkel – Tarta de chocolate con plátano
(Pastel de la princesa Amalia de Borbón)
- 107 Diós szelet – Rodajas de nueces
- 110 Varázstészta – Pastel mágico
- 112 Narancsos márványkuglóf – Bizcocho marmolado de naranja
- 114 Santa Maria citromkrémhajú – 'La Santa Maria' tarta de limón
- 117 Banántorta – Tarta de plátano

- 119** BASZKFÖLD
- 120** Baszk pohárkrém – Gouxa
- 122** Baszk sült sajtorta – Tarta de Queso Quemada del Pais Vasco
- 124** Orosz torta – Pastel ruso
- 126** Csokoládés fatörzs – Tronco de árbol de chocolate
- 131** GALÍCIA, KANTÁBRIA, ASZTÚRIA
- 133** Flan pohárkrém – Flan vaso de crema
- 135** Santiago pajzsa – Tarta de Santiago
- 137** Málnás sajtzufilé – Soufflé de queso y frambuesa
- 139** Gyümölcsös pite – Pastel de frutas
- 140** Mandulás keksz – Galletas de almendra
- 142** Túrós lepény – Pastel de quesón
- 145** Asztúriai töltött fánk – Rosquillas Asturianas
- 147** Körtés pite – Bizcocho de pera
- 149** Karamellbomba – Pastel de caramelo
- 151** Vaníliakrémes torta karamellmázzal – Tarta de crema y caramelo
- 153** NAVARRA, LA RIOJA, ARAGÓNIA
- 154** Mascarponekrémes, sárgadinnyés lepény – Pastel de melón
- 156** Pamplonai diós-kávés-karamellás torta – Pamplona bizcocho de cafe, nueces y caramel
- 158** Áfonyás pite – Pasta rallanda de arándanos
- 161** Joghurtos pite – Pastel de yogur
- 163** Szőlős lepény – Tarta de uva
- 166** Karamellás piskótapuding – Pudín de bizcocho de caramelo
- 168** Zaragozai kávé torta – Tarta de café de Zaragoza
- 170** Karácsonyi koszorú – Corona de Navidad
- 175** TODO ESPAÑA
- 178** Turrón – Turrón
- 180** Churros – Churros
- 182** Mandulás csók – Almendrados
- 184** Gyűrűfánk – Roscos
- 187** TÁRGYMUTATÓ

Felmagyarázat

A sütemények elkészítésének nehézségi fokozatai:



Miért pont Spanyolország?

Visszatekintve az elmúlt csaknem másfél évtized néhány történetére, megállapítottam, hogy a *Tojáshabos citromtorta* tehet mindenről. Vagyis majdnem mindenről. Nem titok, hogy rajongok az édességekért meg a gyümölcsökért. Ha nem lennének – a szó szoros értelmében – súlyos következményei ennek a rajongásnak, bizonyosra vehető, hogy el is tudnék élni rajtuk. No de ne szaladjunk ennyire a dolgok elébe!

A szokásos turistás tengerpart-napfény-buli háromszög bűvköréből kikerülve Spanyolországgal történő mélyrehatóbb megismerkedésem a divat világában kezdődött. Történt ugyanis, hogy széles körű nyomozás után eljutottam ahhoz az alapanyaggyártó céghez, amely ellátta a világ vezető divatházait csodás gyapjúszorzsóval, rusztikus tweeddel és pihe-puha, néhol aranyszállal szőtt selyembukléval. Spanyolország? Ki hitte volna, nem igaz? Hiszen a logika szerint ezen szövetek hazája mégis csak a ködös, hűvös Albion kellett volna, hogy legyen.

Bekerülni a gyártó kliensei közé sem volt egyszerű, hiszen ugyanonnan vásárolni, ahonnan a Chanel, a Dior, a Balmain vagy éppen a Versace és a Dolce and Gabbana is vásárol a kollekcióihoz, vitathatatlan presztízsértéket jelentett. Éppen ezért meg kellett felelni különféle szigorú minőségi előírásoknak is. Bevallom, megküzdöttünk egymással derekasan. Vagyis inkább én az anyagokért. Kijelenthetem, megérte!

Természetesen Barcelonában, ahol a cég központja található, már megfordultam korábban is. Végigsétáltam a Ramblán egészen a Mare Magnumig, körbejártam a Sagrada Familia megkapó épületegyüttesét is, aztán a Tibidabóról letekintettem a városra, és mohón szívtam magamba Katalónia szabadságot sugárzó levegőjét. De mindez nem is hasonlítható azokhoz az élményekhez, amelyeket korábban az üzleti partnereim vendéglátása nyomán szerezhettem szezonról szezonra, a kötelezően megtett anyagbeszerzési látogatásaim alkalmával.

Egyre több időt töltöttem ott, szinte kisgyerek módjára, izgatottan készültem mindig az utazásokra: minden alkalommal másik szállodát választottam a város más-más negyedében, előre elterveztem a programokat, később egy-két szabadnapot is beiktattam múzeumlátogatásra, illetve az ámulatba ejtő historikus és modern építészeti remekművek felkeresésére. A Liceu Operában megtekintett Don Carlos-előadás után pedig nemcsak a Passeig de Gràcián vonultam rendszeresen fel s alá, tátott szájjal lesni a luxusmárkák elképesztően hatalmas és gazdag kirakatait, hanem amire csak jegyet vehettem, és ami nem került egy budapesti ingatlan árába, azt én mind megnéztem.

Tojáshabos citromtorta

Hozzávalók:

a citromlé:

200 g vaj

300 g keményítő

2 citrom reszelt héja

4 tojás

120 ml citromlé

1 csokis sültipon

50 g kukoricaakarmánytészta

(mindkét sütisütemény)

1 csipet só

400 g lisztet

vagy 500 g mandulalisztet

a citromhéjakhoz:

4 tojás

240 g porcukor

2 citrom reszelt héja

80 ml citromlé

300 g tojásvaj

a meggyesüteményhez:

50 ml víz

2 citrom leve

300 g keményítő

a tojáshefához:

6 tojásfehérje

300 g keményítő

Citrushéjak meggyesüteményhez:

A citromlé a citromhéjakkal együtt a cukorral habosra keverjük, majd a reszelt citromhéjat hozzáadjuk. A tojásokat egyszemélyre beleforgatjuk, és a citromlével beleszórjuk. Ez utóbbi egy kicsit „összekapál”, de amit nem kell megvárni, végül a sültiponnal, a kukoricaakarmánytészta és a liszt hozzákevert tojást beleszórjuk, majd összekeverjük. A masszát kemény tortaformába szorítjuk, és 180 °C-ra előmelegített sütőben 20-40 perc alatt megsütjük. Akkor jó, ha felgyoposodik.

A keményen a tojásokat a porcukorral habosra keverjük, majd a reszelt citromhéjat és a citromlével hozzáadjuk. Végül lisztet a tojások keményen szűrve lisztük, majd a vajt lisztjével beleszórjuk. A habot kézzel tálkákba szorítjuk és teljesen kihűtjük.

A citrát a citromlével és a cukorral habosítjuk, majd hűtőbe tesszük.

A kihűlt tojásokhoz, ha nem kell elég gőmszerűsége, lisztet egy kicsit megvárjuk, majd 2 tojást adjuk, és a cukor citromos ízét a tojások keményen szűrve lisztük, de óvatosan, nehogy teljesen elválasszuk, viszont így kemény tojások kapunk. Azután a citromlével megsütjük, és a kihűtött is teljesen beverjük vele.

A tojáshefához a tojásfehérjét a cukorral jókora kemény habbá verjük, és a tojás egészét keményen megvárjuk, mert ha egy kicsit tovább várunk, gőmszerű formában, keményen beleszórjuk vele, majd a tojást cukorfehérjével egy kicsit megvárjuk.

Egy nagy hűtőben állni hagyjuk.



