

Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:

Almáspite, dióval

• **Hozzávalók:**

374 g. liszt

4 g. só

174 g. kockázott hideg vaj

92 g. hideg víz

30 g. tojássárgája

4 g. ecet

Összekeverjük a lisztet a sóval meg a vajjal. Összekeverjük a tojásokat az ecettel meg a vízzel. A kettőből egy tésztát gyúrunk. Hűtőbe rakjuk 2 órát pihenni. Vékonyra kinyújtjuk a tésztát, belerakjuk a formába és 165 C^o-on 15 percig sütjük.

• **Töltelék:**

3 db piros alma

3dl almalé

1 lime

2db fahéj

2db csillagánizs

1 Vanília rúd

2 e.k. akácméz

Só

édeskömény mag

2 e.k. dióolaj

Az alma felét felszeleteljük és almalé felével meg a lime-al levákuumozzuk. A maradék almalét visszaredukáljuk a fahéjjal meg a csillagánizzsal, belerakjuk az almát, magas hőfokon átfogatjuk. A mézet összekeverjük a sóval, édesköménymaggal meg a dióolajjal. Az alma ragut a forma aljába rakjuk, erre megy a szeletelt alma és lekenjük a mézzel. 165 C^o-on 15 percig sütjük, 5 percenként lekenve.

- **Pekándió ropogós:**

400 g. zúzott pekándió

70 g. maltodextrin

50 g. víz

10 g. vad ánizs mag

Só

2 ek. akácméz

A mézen kívül mindent összekeverünk, darabosra morzsoljuk, 130 C^o-on 30 percig sütjük. Mézben karamellizáljuk és ropogósra szárítjuk.

- **Dió:**

745 g tejszín

245 g tej

1 rúd Vanília

400 g pirított, tisztított dió

200 g nádcukor

180 g tojássárga

10 g zselatin

A diót 170 C^o-on pirítjuk, fontos még melegen ledörzsölni a héját és átszitálni. Utána szétzúzni, és úgy megy bele a tej-tejszín keverékbe, amivel kb. 1 percig együtt forraljuk, majd fóliázzuk az edényt és pihentetjük másfél órát. Leszűrjük, újra forraljuk és a cukorral meg a sárgájával elkeverve be a sütőbe félgőzös sütésre 90 C^o-on 82 C^o -os maghőig. Utána bele rakjuk a jeges vízbe a hidratált zselatint, és végül formába töltjük.

- **Angol krém:**

1 Vanília rúd

250 ml zsíros tej

250 ml creme fraiche

6 tojássárgája 100 g porcukor



A kikapart vaníliát felforraljuk a tejjel meg a creme fraiche-el majd egy éjszakára hűtőbe rakjuk. Másnap kisedjük a vanília rudat és újból felforraljuk. A tojássárgáját és a cukrot egy tálba rakjuk majd keverve ráöntjük a tejet. Visszarakjuk a tűzhelyre lassan 85 fokig melegítjük. Lehűtjük és egy éjszakát hűtőben tároljuk.