

Habroló

Hozzávalók:

45 dkg sima liszt
30 dkg margarin
3 db tojássárgája
2,5 dl tejföl (másfél kispohár)
Csipet só

Töltelék:

7 db tojásfehérje
25 dkg sütőcukor
1 evőkanál citromlé



Elkészítés:

30 dkg simalisztből, 3 tojássárgájából, a tejfölből és a sóból rugalmas rétestésztát gyúrunk.

Ha kész, félretesszük és pihentetjük. A maradék 15 dkg lisztet összedolgozzuk a margarinnal.

A félretett tésztát kinyújtjuk, és a közepébe rakjuk a lisztes margarin keveréket, majd ráhajtogatjuk a kinyújtott tészta széleket. Az így kapott kiscsomagot, téglalap alakúra nyújtjuk, majd 4 rétegesen hajtogatjuk. Fél órát hűvös helyen pihentetjük, majd újból nyújtjuk, és 3 rétegesen hajtogatjuk. Ezt még 2-szer megismételjük, közben félórát mindig pihentetjük, és utána kinyújtjuk fél centiméter vastagságúra. A habroló sütő fém rudakat előkészítjük és a feldarabolt tésztát rárakjuk.

Két féleképpen készíthetjük. Az egyik esetben 2 cm csíkokra vágjuk a tésztát és feltekerjük a fém rudakra úgy, hogy a tésztaszélek egymást kicsit takarják.

A másik módszer (én ezt szoktam alkalmazni), a tésztát olyan téglalapokra vágjuk fel, amelyek a sütőrúdra téve betakarják az egész rudat, és egy pár milliméterre takarják a tésztaszélek egymást. Vastagabb fehér pamutfonallal, spirálszerűen körültekerjük a rúdra helyezett tésztát. Sütés közben a tészta felemelkedik és szép, egyenletes bordázott rolót kapunk. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, belerakjuk a sütőrúdra tekert tésztánkat, megkenjük tojássárgájával és előmelegített sütőben 200 C°-on megsütjük. Sütés után mikor langyosra hűlt, letekerjük a tésztára csavart fonalat, majd kihűlés után megtöltjük a rolókat cukros tojáshabbal.

Töltelék:

7 tojásfehérjét csipet sóval keményhubbá verünk, majd kanalanként hozzáadjuk a sütőcukrot, úgy hogy közben forró víz fölé tesszük, és ott tovább verjük, míg jó kemény nem lesz, és át nem forrosodik. Egy evőkanál citromlevet is hozzáadunk. Habzsákba téve máris tölthetjük a kihűlt rolókat. Mindkét végéről végezzük a töltést, vigyázva arra, hogy a közepében is legyen hab. A tetejére porcukrot szórunk.

Megjegyzés: Ez a recept családi hagyomány, a nagynénémtől tanultam, Bözsi nénitől, aki apukám testvére volt, és nagyon tudott sütni-főzni.