13. Tejszelet

Olvasd el a tejszelet receptjét, és válaszolj a hozzá kapcsolódó kérdésekre!

Tejszelet

Hozzávalók:

A mázhoz:
- 3 evőkanál víz
- 25 dkg étcsokoládé
- 8 dkg margarin

A krémhez:
- 3,75 dkg zselatinpor
- 3,75 dl tej
- 5 csomag vaníliás cukor
- 5 evőkanál kristálycukor

A tésztához:
- 1 csapott kiskanál mézes fűszerkeverék
- 1 csomag sütőpor
- 4 dkg kakaópor
- 30 dkg finomliszt
- 6 evőkanál víz
- 20 dkg kristálycukor
- 8 tojás
- 8 dkg margarin

A tepsi kikenéséhez:
- finomliszt
- margarin

Elkészítés:

1. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt fehéredésig keverjük. A vizet és a puha (szoba-hőmérsékletű) vajat vagy margarint hozzáadjuk, majd 1-2 percig tovább habosítjuk. A lisztet a kakaóporral, a sütőporral és a mézes fűszerkeverékkel összeforgatjuk, és az előzőekhez adjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egyharmadát a cukros, margarinos masszára tesszük. A kakaós, lisztes keverék egyharmadát rászitáljuk, és óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, két részletben keverjük bele.
2. Egy nagy tepsit margarinnal kikenünk, belisztezünk vagy sütőpapírral kibéleljük. A massza felét egyenletesen, 33 x 32 centis lappá simítjuk rajta. Nem kell megijedni attól, hogy vékony lesz, mert a sütőportól megnő, és amúgy sem kellenek vastag lapok a süteményhez. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 percig sütjük. A maradék masszából még egy vékony tésztalapot sütünk ugyanígy. Mindkettőt hűlni hagyjuk.
3. Elkészítjük a krémet. Ehhez a kétféle cukrot a tejbe szórjuk, és kevergetve fölforraljuk. Továbbra is szüntelenül kevergetve, beleszórjuk a zselatint, kis lángon 1-2 percig főzzük, pontosabban addig, amíg a zselatin felolvad benne. Megvárjuk, amíg langyosra hűl, ez pontosan elég idő arra, hogy a tejszínt kemény habbá verjük, amibe azután apránként belecsurgatjuk a már csak langyos, zselatinos tejet.
4. Ezt a könnyű habot gyorsan, mielőtt megdermedne, rásimítjuk az egyik tésztára. A másik tésztalapot ráillesztjük, és egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk. 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy a tejszínes tölteléke biztosan megdermedjen.
5. A bevonáshoz való vizet egy kis lábasba kanalazzuk, a margarint hozzáadjuk, és kis lángon kevergetve fölolvasztjuk. A étcsokoládét apránként beleszórva fölolvasztjuk úgy, hogy amikor a fele csoki belekerült, lehúzzuk a tűzről, különben túlmelegszik, és kemény, kezelhetetlen tömbbé áll össze.
6. A sütemény tetején elsimítjuk. Éles késsel rögtön bejelöljük rajta a szeletek helyét, nagyjából 8 x 3 centiseket, mert csak így tudjuk majd szépen szeletelni. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel az előre bejelöltek szerint fölszeleteljük.

Forrás: www.sutigyar.hu

LIVEWORKSHEETS

1. Melyik IGAZ, illetve melyik HAMIS a következő állítások közül? Válaszodat a megfelelő kezdő betű besatírozásával jelöld!

	Igaz	Hamis
A mázhoz három evőkanál víz kell.	I	H
A süteményhez 4 dkg kakaópor kell.	I	H
A tésztához nem kell tojás.	I	H
A krémhez 4 csomag vaníliás cukor kell.	I	H

2. Zoli nagyon szereti a csokis, kakaós édességeket. A süti mely részei miatt ajánlanád neki a tejszeletet? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) kétféle tészta
(B) máz, krém
(C) máz, tészta
(D) tészta, krém

3. Miért van láthatóan elkülönítve a hozzávalók felsorolása és az elkészítés módja?

.....

.....

4. Panni meg szeretné sütni ezt a sütit. Mivel a krém a kedvence, úgy gondolja, hogy azzal kezdi az elkészítését. Jó ötletnek tartod, hogy Panni nem akarja betartani a recept lépéseit? Válaszodat a szöveg alapján indokold!

.....

.....

.....

5. A süteménykészítés melyik fázisában van szükség a második tésztalapra? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) A krém előtt kell rátenni az első lapra.
(B) A máz tetejére kell darabolni.
(C) Miután az első tésztalapra rákentük a krémet.
(D) Az kerül legalulra, tehát az elején.

LIVEWORKSHEETS

6. Miért kell a mázat időben lehúzni a tűzről? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) Ha túl meleg, akkor nem tudjuk rögtön megenni.

(B) Különben megkeményedik, és nem lehet a sütire kenni.

(C) Rossz lesz az íze, ha odaég.

(D) Nem kell lehúzni, elég alacsonyabb fokozatra tenni.

7. Milyen hőmérsékletű vízbe kell mártani a kést, mielőtt szeletelni kezdjük a sütit? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) forró

(B) hideg

(C) langyos

(D) meleg

8. Sorolj fel négy olyan eszközt, amelyre szükség van az elkészítés folyamán, és amelyet a szöveg megnevez!

.....

.....

9. Melyik bekezdés célja a máz elkészítésének leírása? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) 2.

(B) 3.

(C) 4.

(D) 5.

10. Milyen a szöveg hangvétele? Satírozd be a helyes válasz betűjelét!

(A) közvetlen

(B) buzdító

(C) humoros

(D) tárgyilagos

A teszt forrása: *Országos kompetenciamérés 2015, 6. évfolyam*, B füzet. Oktatási Hivatal, Budapest, 2015, 22–25.

LIVEWORKSHEETS