

Püspök vagy Barátságkenyér

Rákosi Viktória
kertész szaktanár



A 90-es években nagy öröm volt számomra az iskola falai közt tanulni. Az inspiráló környezet, tanáraimmal való jó kapcsolat előre vetítette a jövőt, kertész leszek! Tanulmányaim után a parkfenntartásban szereztem tapasztalatot, majd gyermekeim születése után visszatértem a gyökerekhez, szaktanár lettem. Az elmúlt 13 évben volt több száz emlékezetes napom szakmai gyakorlatokon, órákon, osztályfőnökként, tanárként és kollégaként.

Ünnepi készülődésekkor, születésnapok megünneplésekor, vagy csak egy jó ötlettől vezérelve édesítettük meg minden napjainkat, saját készítésű finomságokkal. Az ünnepekhez osztom meg Veletek a következő finomság receptjét.

Püspökkenyér hozzávalói:

10 dkg porcukor

1 csomag vaníliás cukor

2 db tojás

12 dkg vaj, vagy margarin

18 dkg finomliszt

5 dkg aszalt gyümölcs

5 dkg dió

5 dkg csoki (darabok)

Elkészítése: Egy kisebb tálba keverd össze a porcukrot, a vajjal, vaníliás cukorral és a 2 tojás sárgájával.

Egy másik tálban habosra vered a tojások fehérjéjét, majd óvatosan a masszához forgatod.

Egy külön tálban, lisztbe keverd a sütőport és innen jön a változatosság: olyan finomságot raksz bele, ami éppen otthon van! pl. feldarabolt aszalt gyümölcs, mazsola, birsalma sajt (én ezt raktam bele☺) dió, vagy mogyoró darabok, csokoládé...

Majd ezt a lisztes keveréket óvatosan összekevered a másik masszával. Az őzgerinc formát, amiben sütöd, kibéleled sütőpapírral vagy ha ez nem megy, kikened vajjal-liszttel kb. 30 percig, előmelegített 180 °C-os sütőben sütöd.



**Miután kicsit meghűlt,
kiveheted a formából,
porcukorral meghintheted és
szeletelheted.**

**Ha jól sikerült, már készítheted is a következő adagot,
mert gyorsan elfogy!**

Sok sikert! ☺