Gőzgombóc

— Perc

Elkészítés

1 Egy kis tálba tegyük az élesztőt, a cukrot, 1 evőkanál lisztet és a tejet. Keverjük össze, és hagyjuk állni 5 percig, hogy az élesztő aktiválódjon.

2 Egy nagyobb keverőtálban keverjük össze a lisztet, a sót és a citromhéjat. Adjuk hozzá az élesztős keveréket és a tojást, majd gyúrjuk lágy tésztává.

3 5 perc elteltével adjuk hozzá a vajat darabokban, és további 7-10 percig gyúrjuk tovább.

4 A tésztát formázzuk golyóvá, tegyük egy kivajazott tálba, fedjük le fóliával, és hagyjuk kelni körülbelül egy órán át, vagy amíg a duplájára nem nő (a kelési idő a szobahőmérséklettől függ).

5 A megkelt tésztát osszuk 6 részre. Minden adagot formázzunk golyóvá, majd sodorjuk ki 10 cm-es körré. Tegyünk egy teáskanál szilvalekvárt a közepébe, zárjuk le a tésztát, mintha gombócot készítenénk, és formázzuk golyóvá, ügyelve arra, hogy a töltelék ne folyjon ki. Ismételjük meg a maradék tésztával.

6 A golyókat sütőpapíron, letakarva további 20 percig kelesztjük. Közben töltsünk meg egy lábast félig vízzel, és forraljuk fel.

7 Helyezzünk egy gőzölőbetétet vagy egy gézzel kibélelt fémszitát a fazék fölé, és tegyünk bele 1-3 gőzgombócot, a gőzölő méretétől függően. Fedjük le, és gőzöljük 20 percig.

8 A vaníliamártáshoz keverjük össze a tojássárgáját, a kukoricakeményítőt, a cukrot, a vaníliapasztát és 100 ml tejet egy tálban. A maradék tejet melegítsük fel egy lábasban, amíg éppen csak forrni kezd. Vegyük le a tűzről, és folyamatos keverés közben lassan öntsük a tojássárgájás keverékhez. Tegyük vissza a keveréket a lábosba, és alacsony lángon, folyamatos kevergetés mellett főzzük, amíg buborékok nem jelennek meg. Főzzük még 2 percig, majd vegyük le a tűzről. Ha nem használjuk fel azonnal, fedjük le a felületét fóliával, hogy megakadályozzuk a bőrösödést.

9 Egy kis tálban keverjük össze a mákot és a Bourbon vaníliás cukrot. A kész gőzgombócokat mélyebb tányérba tesszük, meglocsoljuk a vaníliaszósszal, megszórjuk a mákos keverékkel, és tálaljuk.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához:

350 g	Teljes kiőrlésű liszt
4 g	Száraz élesztő
20 g	Bourbon vaníliás cukor
0.5 tk	Só
1 tk	Citromhéj, reszelt
160 ml	Tej
1 db	Tojás
40 g	Vaj, szobahőmérsékletű
150 g	Szilvalekvár, a töltékhez

A vaníliamártáshoz:

500 ml	Tej
2 db	Tojássárgája
1 ek	Bourbon vaníliapaszta
70 g	Cukor

A tálaláshoz

2 ek	Mák, őrölt
1 ek	Bourbon vaníliás cukor