

## Valentin-napi aranygaluska

### Hozzávalók:

- 25 dkg finomliszt
- 3 dkg margarin
- 2,5 dkg élesztő
- 10 dkg kristálycukor
- 2 tojássárgája
- 1,5 dl tej
- csipet só
- 1 citrom
- 10 dkg durvára tört dió
- 10 dkg vaj

### A vaníliásodóhoz:

- 1 l tej
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 1 csomag vaníliáscukor
- 5 dkg kristálycukor

### A díszítéshez:

- 20 dkg földieper
- 10-10 dkg málna és áfonya

### Elkészítése:

A langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt hozzákeverjük az átszitált liszthez, amit ízesítünk sóval, reszelt citromhéjjal. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, kidagasztjuk a tésztát, és mikor majdnem kész, beletesszük az olvasztott margarint.

Lefedve 30 percig kelesztjük. Lisztezett munkalapon 2 cm vastagságúra nyújtjuk. Szív formájú kiszúróval kiszaggatjuk, felolvasztott vajba forgatjuk, és tepsibe lerakjuk. Cukrozott, durvára tört dióval megszórjuk, majd szintén vajba forgatott tésztával beborítjuk. 15 percig a tepsiben kelesztjük.

180 fokra előmelegített sütőben 25–30 percig sütjük.

A sodóhoz a vaníliás pudingport elkeverjük a cukorral, vaníliáscukorral és kevés tejjel. A maradék tejet felforraljuk, majd beleöntjük az elkevert pudingport.

Folyamatos kevergetés mellett készre főzzük.

Az aranygaluskát a vaníliásodóval együtt tálaljuk; díszítjük földieperrel, málnával és áfonyával.

**Séfünk tippje:** A Valentin-napi aranygaluskához ötputtonyos tokaji aszút kínálunk.