

A királyok lepénye – sütemény vízkeresztre



Január 6-án van vízkereszt ünnepe, amiről a legtöbb embernek csupán annyi jut eszébe, hogy bizony ideje leszedni a karácsonyfát.

Vallásos körökben az epifánia, az egyik legősibb keresztény ünnep, amely Jézus Krisztus megjelenésének momentumait kapcsolja össze. A nyugati kereszténységben a három királyok látogatására szokás ilyenkor emlékezni, akik az evangélium szerint a betlehemi csillagot követve mentek Júdeába, hogy ajándékot vigyenek a kis Jézusnak.

Ezen a napon van hagyományosan a vízszentelés napja, innen a vízkereszt elnevezés.

Franciaországban hagyományosan ekkor fogyasztják a

Galette des rois – Királyok lepénye

nevű süteményt, amit királyok lepényeként fordíthatunk.

A napkorongra emlékeztető finomság belsejébe manapság egy porcelánfigurát rejtnek, és a lepény tálalásakor aki megtalálja a szeletében az elrejtett apróságot, az lesz a király vagy a királynő. Viselheti a sütemény mellé készített papírkoronát és sokszor a társaság tagjai a kívánságait is teljesítik aznap vagy énekelnek neki valamit.

A királyok lepénye

Hozzávalók:

2 rúd leveles tészta
egy porcelánfigura (lehet babszem is)

A mandulakrémhez:

3 tojás
125 g darált mandula
125 g cukor
125 g vaj
2 csepp mandulaaroma
2 evőkanál rum, vagy narancslikőr

A tészta tetejéhez:

1 tojássárga
1 evőkanál tej

