

Madártej

Hozzávalók:

- 2 l tej
- 8 tyúktojás
- 18 dkg kristálycukor
- 5 dkg finomliszt
- 5 dkg pirított, szeletelt mandula
- 2 csomag vaníliás cukor

Elkészítése:

A tojásokat kettéválasztjuk. A tojássárgákat 10 dkg kristálycukorral és 1 csomag vaníliás cukorral, a liszttel és 2 dl hideg tejjel habosra kavargatjuk.

A megmaradt tejet feltesszük melegedni.

A tojásfehérjét 5 dkg kristálycukorral és 1 csomag vaníliás cukorral kemény habbá verjük.

A felmelegített tejből kivesszünk 2 merőkanállal és hozzákeverjük a tojássárgás krémhez, azután visszaöntjük (hőkiegyenlítés).

Takarék lángon folytonos keverés mellett készre főzzük.

A kemény tojásfehérjehabot mikrohullámú sütőben 1 perc alatt készre főzzük.

Evőkanállal habgaluskákat formázunk egy lehűtött tányérba, majd leöntjük a forró krémmel.

Díszíthetjük pirított mandulával és karamellel.

Legalább 2 órán keresztül hűtjük.

Séfünk tippje: A habgaluskákat forrásban lévő cukros tejben is kifőzhetjük.