



Hozzávalók:

1 liter tej, 25 dkg (3 dl) búzadara, 1 mokkáskanál só, 5 dkg vaj, 4 tojás, 4 púpozott evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál (4 csomag) vaníliás cukor, 2 dl tejföl, 2 citrom vagy narancs reszelt héja
a tál kikenéséhez: 2-3 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a tálaláshoz:

valamilyen gyümölcszörp

vagy

ízlés szerinti lekvár

vagy

50-60 dkg idénygyümölcs: pl. őszibarack, szilva, szeder, áfonya (de jó a fagyasztott is), 5 evőkanál méz

1. A tejet felforraljuk, a darát kevergetve beleszórjuk. Enyhén megsózzuk és tovább keverve 3-4 percig kis lángon főzzük. Ezután a tűzről lehúzzuk, a vajat hozzáadjuk, majd szorosan lefödve, a darát duzzadni, hűlni hagyjuk.
2. A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tejfölt, a kihűlt darát és az alaposan megmosott narancs reszelt héját hozzáadjuk, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét lazán beleforgatjuk.
3. Vajjal vékonyan kikenünk egy kb. 20 x 25 centis tepsit vagy tűzálló tálat és zsemlemorzsaival meghintjük. A masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 percig sütjük. Amikor már csak meleg, vágódeszkára borítjuk és kb. 8 szeletre vágjuk.
4. Melegen tányérra rakjuk, a tetejét porcukorral behintjük, és a felfűjtat szörppel körülöntjük. Szörp helyett vízzel vagy pálinkával, esetleg borral hígított lekvárral is tálalhatjuk. Kicsit korszerűbb megoldás, ha a megtisztított, megmosott gyümölcsöt a mézzel turmixoljuk, átszűrjük, és ez lesz az öntete a darafelfűjtnak.

Jó tanács

- Búzadara helyett kukoricadarával is készíthetjük.
- Aki szereti, a felfűjt masszájába mazsolát vagy más aszalt gyümölcsöt is keverhet.
- Aki a pirított dara ízét kedveli, először a vajon kevergetve pirítsa aransárgára, s csak ezután öntse a forró tejbe.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag (öntettel): 435 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.