

Pirított édes dödölle birsalmasajttal és mákparféval - készítette
Prikryl József mesterszakács



Hozzávalók

a dödölléhez:

80 dkg burgonya, 5 dkg kristálycukor, só, 40 dkg liszt, 16 dkg vaj, 16 dkg diós birsalmasajt, 3 dkg porcukor a tálaláshoz

a mákparféhoz:

2 tojássárgája, 8 dkg kristálycukor, 8 dkg darált mák, 0,6 dl narancslikőr, 1 narancs, fél citrom leve, 10 dkg édes növényi tejszín, 4 dkg tejszín

1. Első nap: egy mélyebb tálban elkeverjük a tojások sárgáját a kristálycukorral és a darált mákkal. Narancslikőrrel, a narancs lereszelt héjával, valamint a citrom és narancs kifacsart levélével ízesítjük. A tálalót vízgőzre állítva állandó kevergetés mellett besűrítjük a krémet. A kétfajta tejszínt kemény habbá verjük, majd a kihűlt alapkrémhez hozzáadva laza mozdulatokkal összekeverjük arra ügyelve, hogy ne törjük össze a habot. Folpack fóliával kibélelt formába töltjük, a tetejét habkártyával elsimítjuk, majd óvatosan megütögetjük a formát, hogy ne maradjon benne levegős rész lehetőség szerint. Ezután teljesen befedjük a tetejét folpack fóliával. Mélyhűtőben legalább 8-10 óráig fagyasztjuk.

2. Második nap: a hámozott, megmosott burgonyát közel azonos nagyságúra felszeleteljük, és egy nagyobb fazékban annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen ellepje. Hozzáöntjük a kristálycukrot, csipet sóval ízesítjük. Ha puha, még forrón, burgonyatörővel a saját levében összetörjük.

3. Alacsony hőfokra állítjuk tűzhelyünket. A masszába öntjük a lisztet, fakanállal jól elkeverjük, szinte dagasztjuk, amíg a lisztet a burgonyás massa mind felveszi.

4. A birsalmasajtot 1×1 centis kockákra vágjuk. A vajból 6 dekát fölolvastunk, a kiskanalat ebbe mártogatva a dödöllemasszát kiszaggatjuk.

5. Egy serpenyőben a vaj maradékát felforrósítjuk, ebben sütjük szép pirosasra a dödöllét, majd átszedjük egy másik edénybe. A visszamaradt vajban pár pillanat alatt átmelegítjük a

Pirított édes dödölle birsalmasajttal és mákparféval - készítette
Prikryl József mesterszakács

kockákra vágott birsalmasajtot és összeforgatjuk a pirított dödöllével. Nyomban tálaljuk ezt az igazán különleges desszertet.

6. A tányér egyik felére felhalmozzuk a birsalmasajtos dödöllét, ennek tetejét meghintjük porcukorral. A fagyasztóból kivett mákparféból forró vízbe mártogatott evőkanállal „forgácsokat” kanalazunk, ezt tesszük a tányér másik felére.

8 főre

Elkészítési idő: 3 óra + dermedtés

Egy adag: 705 kcal