

Édes, mazsolás rakott metélt barackos öntettel



Hozzávalók:

40 dkg cérnametélt, 1 kiskanál só, 5 dkg vaj, 4 tojás, 6-7 evőkanál kristálycukor, 2-2,5 dl tejföl, 1 citrom vagy narancs reszelt héja, maréknyi mazsola, 2 csomag vaníliás cukor a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a barackos öntethez:

6 evőkanál sárgabaracklekvár, 3 dl rostos baracklé (idényben turmixolt friss barack), 1 kiskanál étkezési keményítő

1. A tésztát forrásban lévő, enyhén sózott vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, és hűlni hagyjuk.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a tojások sárgájával, végül a cukorral keverjük habosra. A tejfölt, a jó megmosott citrom vagy narancs reszelt héját, a mazsolát meg a lecsöpögtetett tésztát hozzáadjuk, azután beleforgatjuk a vaníliás cukorral habbá vert tojásfehérjét is.
3. Egy kb. 25 x 20 centis tűzálló tálat kivajazunk, morzsával meghintjük, a keveréket egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 50 perc-1 órán át sütjük.
4. A barackos öntethez valót egy kisebb lábasha öntjük, kevergetve fölforraljuk, egy kicsit hűlni hagyjuk.
5. A sült metéltet melegen, kockákra vágva, az ugyancsak meleg barackos öntettel körbelocsolva tálaljuk.

Édes, mazsolás rakott metélt barackos öntettel

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 620 kcal