



Hozzávalók:

5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg étkezési hántolt köles, 7 dl tej, fél mokkáskanál só, 4 tojás, 6-8 evőkanál méz vagy cukor, 1 dl tejföl, 25 dkg tehéntúró, 25 dkg friss meggy (idényen kívül befőtt vagy fagyasztott is lehet), 2 evőkanál zsemlemorzsa

a forma kikenéséhez:

vaj, zsemlemorzsa

a tálaláshoz: 8 evőkanál sárgabaracklekvár

1. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, majd a kölest kevergetve megforrósítjuk rajta. Az időközben fölforralt tejet ráöntjük, megsózzuk, kis lángon, lefödve 8-10 percig pároljuk, pontosabban addig, míg a tej a tetejéről lefő.
2. Ekkor a tűzről lehúzzuk, a fedele alá duplán hajtogatott konyharuhát fektetünk, a kölest így hagyjuk teljesen megpuhulni, hűlni. A tojások sárgáját a tejjel és a mézzel jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3-4 perc. A túrot átpasszírozva belekeverjük, jól kikeverjük, majd a kölest hozzáadjuk. A kemény habbá vert tojásfehérjével lazítjuk, végül a massa felét kivajazott, morzsával behintett püspökkenyér- vagy őzgerincformába simítjuk. Egyenletesen beszórjuk a morzsával összeforgatott meggyel, a maradék köleses masszát rásimítjuk.
3. Közepesen forró kemencében - viszonyításképpen hagyományos sütőben 180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C lenne - 55-60 perc alatt megsütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük: ha nem tapad a tűre ragacsos massa, akkor jó.
4. 10 percnyi pihentetés után vágódeszkára borítjuk, ujjnyi vastagon felszeleteljük. Melegen,

1 kanálka finom lekvár kíséretében tálaljuk.

Jó tanács

- A gyümölcsöt nem feltétlen kell belerétegezni, a túróhoz hasonlóan beleforgathatjuk a masszába is.
- Cseresznye helyett másféle gyümölccsel, például barackkal is készülhet.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 365 kcal (lekvárral)