



### Hozzávalók:

1 liter tej, 5-6 dkg vaj, 2 csomag vaníliás cukor, 25 dkg zabpehely, 4-5 evőkanál kristálycukor, valódi barna cukor vagy méz, 2 tojás

a forma kikenéséhez:

vaj

a tetejére:

20 dkg szilvalekvár

a díszítéshez:

friss gyümölcs

1. A tejet felforraljuk, a vajat meg a vaníliás cukrot hozzáadjuk. Amint a vaj elolvadt benne, a zabpehelyet is beleszórjuk. Kis lángon, kevergetve 4-5 percig főzzük, majd a tűzről levéve, lefödve duzzadni hagyjuk.

2. A cukrot a tojások sárgájával 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük (amíg a cukor fel nem olvad, és tejfől sűrűségű nem lesz), majd a már kihűlt tejes zabpehelyhez keverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatos mozdulatokkal beleforgatjuk.

3. Az egészet egy kivajazott kb. 20×30 centis tűzálló tálba vagy kb. 25 centis tortaformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, szilvalekvárral megkenjük, gyümölccsel díszítjük.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy szelet: 262 kcal