

Diós tésztahabban sült barack- készítette Vomberg Frigyes mesterszakács



Forrás: gyermeli receptek

Hozzávalók:

9 darab közepes méretű érett, de kemény őszibarack (idényen kívül befőtt),
4 dkg vaj, 2 evőkanál kristálycukor, 1 citrom héja

a diós tésztahabhoz:

2 tojás, 5 dkg barna cukor, 1 kiskanál vaníliás cukor (még jobb, ha vaníliarúd kikapart belseje), 2 dkg vaj, 8 dkg darált dió, 8 dkg főtt cérnametélt (főzve mérve), 1-2 mokkáskanál rum

1. A barackokat, miután héjukat lehúztuk, kettévágjuk, magjukat kiemeljük. A fél barackok kerek oldaláról egy vékony szeletet levágunk, így majd a barackok megállnak a tepsiben.
2. A vajat egy nagy serpenyőben fölolvastjuk, a cukrot rászórjuk, éppen csak egy kicsit karamellizáljuk, majd rárakjuk a barackokat. Összeforgatjuk, az alaposan megmosott citrom héját hozzáreszeljük, félrehúzzuk.
3. A diós tésztahabhoz a tojások sárgáját a kétféle cukorral 3-4 perc alatt sűrűre felferjük. Az olvasztott, de nem meleg vajat hozzácsurgatjuk. A diót és a cérnametéltet belekeverjük, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk. Pár percre félretesszük, hogy a tészta egy kissé magába szívassa az édes diós masszát, majd a tepsire sorakoztatott barackok üregébe kanalazzuk.
4. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 8-10 percig sütjük. Melegen, eperöntettel körbelocsolva tálaljuk. tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 330 kcal