



Flag-gasztró magazin: Tálbansült

2011 január 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A tálbansült amolyan kenyértorta szerű, de ez kifejezetten édes hozzávalókból készül, általában maradék kalács, töltetlen piskóta vagy más, kevert süti adja az alapját.

Nos, karácsony-szilvesztér?! általában megmarad néhány szelet beigli, kalács – kínáljuk új köntösben a

családnak!

hozzávalók

8 szelet mákos-, 2 szelet diós beigli, 4 szelet kakaós kalács
3 tojás - a sütemény mennyiségétől is függ
körte befőtt - lehet meggy-, szibarack befőtt is
2 ek cukor
~ fél dl tej
3 körtényinek megfelelő befőtt, lecsepegtetve
kis margarin a tál kikenéséhez



A sütt 190-200 fokra előmelegítem.

A maradék beigli, kalácsot (az sem baj, ha kicsit szárazka már) felvágom, nem túl apróra, amolyan nagyobb falatnyi kockákra.

A tojássárgákat összekeverem a tejjel és 1 ek cukorral, majd alaposan beleforgatom a felvágott beigli és kalácsot. A befőtt gyümölcsét lecsepegtetem és felkockázom, majd ezt is belekeverem.

Amíg a kalács-beigli magába szívja az édes, tojásos tejet, egy tálalót (pl jénai) kikénekg margarinnal.

A tojásfehérjéket a másik 1 ek cukorral kemény, selymesfényű habbá verem. A tojáshab kétharmadát, esetleg többet, a masszához keverek.

Az elegyet a kikent tálalóba teszem, elsimítom, tetejére teszem a maradék tojáshabot.

Most viszonylag kevés cukros hab jutott a tetejére, mert a tojássárgák is maradékból voltak, a tojásfehérjéket pedig a fagyasztóból vettem elő és csak kétfőt.

Nagyjából 15-25 percig sütöm, fele időt lefedve, aztán addig, amíg a tojáshab szépen megpirul.

Rácsra állítva, de a sütedényben hagyom kihűlni. Hidegen tortaszerően, szépen szeletelhet.

Kissé savanykás, darabosra hagyott meggyekvárral tálalom.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló