



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **45 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Kohári Éva

ÁFONYADZSEMES MADÁRTEJ GLUTÉNMENTESEN

Egy igazi klasszikus desszert a madártej. Gyerekkoromban a nagymamám sokszor várt minket ezzel a finomsággal. Mindig csodálattal néztem, ahogy a tojásfehérjehabot főzte a tejben és hihetetlen módon mindegyik hab ugyanolyan tökéletes puffancs lett. Sok évvel később nekem rendszeresen gyűlt meg a bajom a habfőzéssel, ezért nagyon örülök, hogy mikrohullámú sütőben játszani könnyedséggel lesz pont olyan, mint annak idején a mamámé volt. Aki kipróbálja ezt a mikrósz módszert, nagyon figyeljen, hogy ne főzze túl a habot, mert ehetetlen, rugalmas állagú „gyurma” lesz belőle. A madártejet szuper jól fel lehet dobni egy frissen készített áfonyadzsemmel is!

HOZZÁVALÓK A MADÁRTEJHEZ

6 db "M-es" méretű
Auchan tojás

4 evőkanál cukor
12 g vaníliás cukor
1 l Auchan
laktózmentes tej
1 csipet só

2 evőkanál cukor a
tojáshabhoz

HOZZÁVALÓK AZ ÁFONYA

DZSEMHEZ

200 g áfonya
2 evőkanál cukor
2 teáskanál zselatin
ALLERGÉNEK

- 1 A tojásokat válasszuk szét. A sárgáját keverjük fehéredésig a cukorral, a tejet forraljuk fel. A forró tejből pár merőkanálnyi csurgassunk a tojássárgás masszához, és öntsük a tejhez folyamatosan kevergetve. Közepes hőmérsékleten főzzük, míg krémes állagú lesz. Nagyon fontos, hogy folyamatosan kevergessük, nehogy főtt tojás legyen belőle.
- 2 A tojások fehérjét egy csipet sóval kezdjük el felverni, mikor kifehéredik, adjunk hozzá 2 teáskanál cukrot és verjük kemény habbá. Egy lapos tányérra kanál segítségével szaggassuk ki a habot, tegyük a halmokat messze egymástól, mert nagyon meg fognak nőni. Tegyük mikrohullámú sütőbe 900 W-ra 30 másodpercig.
- 3 A madártejet alaposan hűtsük le.
- 4 A dzsemhez az áfonyát forraljuk pár percre a cukorral, és keverjük hozzá a zselatint.
- 5 A dzsemet osszuk el 4 pohár aljába, tegyük a hűtőbe fél órára.
- 6 Merjük a dzsem tetejére a madártejet, díszítsük habbal és gyümölcsökkel.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

