



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

GLUTÉNMENTES MÁGLYARAKÁS

A máglyarakás gyerekkorom egyik kedvenc étele. Anyukám mindig összegyűjtötte a szikkadt kiflit, zsemlét és ezt használta fel hozzá. Saját készítésű sárgabarack lekvár került a rétegek közé, a tetejére pedig vastag tojás hab. Nálunk ez a desszert kizárólag csak lekvárral került az asztalra. Többször sütötte anyukám almával, dióval, mazsolával turbózva, de a kedvenc a legegyszerűbb verzió volt. A gluténmentes kelt tészták (legyen ez péksütemény, kalács) a legfinomabbak teljesen frissen. Ha úgy érezzük, hogy veszítettek az élvezeti értékükből, akkor se dobjuk ki őket. Készítsünk belőlük máglyarakást, aranygaluskát vagy mákosgubát, kenyérpudingot.

HOZZÁVALÓK

6 szelet gluténmentes kalács

100 g cukor
3 db „M-es” méretű Auchan tojás
60 g Auchan margarin

120 g növényi tejszín
150 g Auchan rizsital
2 evőkanál porcukor

Ízlés szerint lekvár (most Auchan szamóca dzsem)

ALLERGÉNEK

- 1 A kalács szeleteket kockázzuk fel.
- 2 Egy tálban keverjük habosra a tojások sárgáját és a cukrot, majd keverjük hozzá a puha margarint.
- 3 Folyamatos keverés mellett öntsük hozzá a tejszínt és a rizsitalt, majd szórjuk bele a kalács darabokat.
- 4 Hagyjuk állni egészen addig, míg a kalács felszívja az összes folyadékot.
- 5 A máglyarakás alap felét tegyük egy tűzálló tálba, vagy tepsibe. Kenjük meg lekvárral a tetejét, fedjük le a maradék kalácsos alappal.
- 6 180 fokra előmelegített sütőben süssük kb. 30 percet.
- 7 A tojásfehérjéket verjük kemény habbá a porcukorral, majd tegyük a máglyarakás tetejére.
- 8 A sütő hőmérsékletét mérsékeljük 140 fokra, és süssük tovább a desszertünket, míg a hab teteje enyhén aranybarna lesz.



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

