Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **1 óra**

Elkészítés:

Rákóczi Feri

MADÁRTEJ SÓS KARAMELLEL

A legklasszikusabb gyerekkori édesség, ami mindig azzal párosult, hogy alig bírtuk kivárni a reggelt, hogy meghűljön. Hiába mondtam anyámnak, hogy én melegen is megeszem, hajthatatlan volt, egy éjszakát várni kellett. Aki pudingporos, vagy lisztes verzióval kínál, az neked nem barátod, téged nem szeret, azonnal szakíts meg vele minden diplomáciai kapcsolatot! Tej, tojás, cukor, ez a szentháromság. Azért a sós-karamellel vihetsz bele egy csavart.

HOZZÁVALÓK

1 l Auchan tej
1 rúd vanília kikapart magja
6 db tojás
200 g cukor
1 csipet só
300 g cukor
100 g vaj
2 dl tejszín
1 kávéskanál só

ALLERGÉNEK

1. Forrald fel a tejet a vanília magjával, közben válaszd szét a tojásokat!
2. A csipet sóval és 3 evőkanálnyi cukorral verd fel a fehérjét kemény habbá!
3. Egy kanállal szaggass a tejbe galuskákat kb 3 perc alatt megfőnek, szedd ki őket egy külön edénybe.
4. A tojássárgákkal keverd habosra a többi cukrot, majd folyamatosan adj egy keveset a forró tejből a sárgájához!
5. Amikor szépen felhígult, az egészet visszaöntöd a maradék tejhez. Nagyon fontos, hogy folyamatosan kevergesd, egészen addig, amíg be nem sűrűsödik.
6. Magas falú edényben, lassú tűzön olvaszd fel a cukrot. Folyamatosan kavargasd, különben odaég.
7. Amikor szép aranybarna, akkor mehet hozzá a felkockázott vaj. Óvatosan, fröcskölhet! Azért is kell a magas edény, mert ilyenkor a cukor felbugyog, semmi gond, ne pánikolj
8. Öntsd hozzá a felmelegített tejszínt és a sót, kavard össze és kész is vagy. Egyébként a só mennyiségével érdemes kísérletezni, van olyan, aki úgy szereti, hogy alig érezni a karamellben.

9 Tálald a madártejet a galuskával a tetején, locsold meg az öntettel, vagy azt kis tálkákban add mellé.

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