

Madártej

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~176 kcal

Açılış 2/10

Madártej, vanilyalı süt içinde yüzen hafif beze parçalarıyla Macar mutfağının zarif ve nostaljik kaşık tatlılarından biridir.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

- Yumurta aklarını şekerin yarısınıyla 4 dakika sert köpük yapın.
- Sütü vanilyayla 4 dakika ısıtın ve kaynatıp pasırmayın.
- Bezeleri süte kaşıkla 1 rak 2 dakika pişirin.
- Yumurta sarılarını kalan şekerle çırpıp, sıcak sütle dengeleyin.
- Kremayı 5 dakika kısık ateşte koyulaştırın, yumurta kesilmesin.
- Madárteji 1 saat soğutup bezelerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Beze parçalarını sütte uzun tutmamak formunun sönmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı buzdolabında en az 2 saat soğutup kaselerde servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta