

## Barackléves, avagy a klasszikus csőrge

Szerző: -ka-p-r-

2008. március 04.

Utolsó frissítés 2008. március 12.

- 40 dkg liszt
- 2 ek cukor

- 4 tojássárgája
- 10 ek tejföl

- 5 cl rum
- olaj a sütéshez
- porcukor

- barackléves lisztet, cukrot, tojássárgáját, tejfölt és rumot tegyük egy keverőtálba, jól dolgozzuk össze, majd egy tiszta konyharuhával lefedve, hideg helyen pihentessük egy kicsit. Ezután osszuk el kétféle, vagy négy egyenlő darabra, majd az egyes darabokat enyhén lisztezett gyöngydeszkán nyújtjuk ki kb. fél centi vastagra.

Ha ezzel megvagyunk, derelyeszaggatással, vagy egy éles késsel vágjuk a tésztából fél centi tenyérnyi rombuszokat, melyek kizárólag ugyancsak vágjuk be néhány centi hosszán, majd ezen a nyéllel keresztlé huzzuk át a tésztát valamelyik csőcskén. A rombuszok ezáltal egyedi, csavart formát kapnak, ami tulajdonképpen csupán esztétikai célokra szolgál, de jól bizonyítja vendégeink számára technikai bravúrunkat is. Az egy előkészített tésztadarabok forró olajban hirtelen pirosra sültek és megszúrjuk porcukorral. Ha igazán jól, és emlékezetesen akarunk magunknak, rummal kikevert baracklést is adunk hozzá. A kalóriákra előre lesz majd másnap

gondolnunk... A Boroajánlás: A malaga, vagy egy jó édes sherry kiváló kávé- és rum-keverék lehet, de zölés szerint ihatunk hozzá portait is. A baracklést passzol még egyik-másik édes hegyaljai borunk is, de a csőrgejéhez az őt mégse bontsunk másra ki egy 5 puttonyos aszót, vagy egy jó kását...!