

## Barackléves, avagy a klasszikus csőrlege

Szerző: -ka-pá-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 tenyeresnyi rombuszokat, melyek kizárólag úgyancsak vágjuk be néhány centi hosszán, majd ezen a nyélén keresztül 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 megszórujuk porcukorral. Ha igazán jól, és emlékezetesen akarunk magunknak, rummal kikevert barackléves is adunk hozzá. A kalóriákra először majd máskor gondolunk... A Borojaink: A malaga, vagy egy jó édes sherry kivétel a kávéra lehet, de azáltal szerint ihatunk hozzá portait is. A barackléveshez passzol még egyik-másik édes hegyaljai borunk is, de a csőrlegéhez azért mégse bontsunk májr ki egy 5 puttonyos aszalt, vagy egy jó kását...!