

Mázas kórté mandulás mascarpone tálaláshoz

Szerző: -ka-pá-r-

2008. július 18.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 01.

- 2 db nyári kórté
- 2 ek hárs máz
- 2 ek vaj
- 2 tk friss citromlé

- 4 ek szeletelt mandula

- 10 dkg mascarponeA mandulát száraz serpenyőben átvatosan megpirítjuk, majd kiszedjük egy tálnyárra, és fűtőre tesszük. Az edényben felforrósítjuk a vajat, és elkeverjük benne a máz 3/4 részét, majd azonnal ráhelyez a fűtőbe, majd a kimagozott kórtét a vágott részünkkel lefedjük. Kb. 1 percig hagyjuk pirulni őket, majd a tálnyárra szedjük.

Amíg a kórték hűlnék, elkészítjük a krémsajtos tálalást. A pirított mandula felét egy áles kóssal jól felverjük, majd hozzákeverjük a mascarpont, vagy más hasonló textúrájú (sárga) krémsajtot, a maradék máz és a frissen facsart citromlevet. A máz keverékét a kihűlt kórtékba töljük és mindegyik tetejét megszórjuk a pirított mandulával. Végül a kórték sárga részét visszamaradt máz és vajjal csepegtessük kórtébe a tálnyárra. Borajánl is titkolom, hogy e desszertet a Metha thema 2006-os évjűratához írtam ki. A szőben forgás tétel egy kóssá szűretelés hűrslevelé, melynek sárga mázessággal csak vajassága vetekedhet. Egyesek szerint némelyik Tokajban termelt ársa nyugodtan elbőjhat mágátté. Á Á Á