

Aszaltszilvák csokoládé

Szerző: Kapallás G. Gyula
2015. november 22.
Utolsó frissítés: 2015. november 22.

Á

Á

- 4 db tojás
- 10 dkg kristálycukor
- 8 dkg mandula liszt
- 15-20 db aszalt szilva
- 250 g natúr görög joghurt
- 15 g olvasztott margarin a forma kikenéséhez
- 15 g liszt a szárazhoz
- 1 dl cognac vagy borpárlat

Az aszalt szilvákat néhány órára beáztatjuk a cognac-ba vagy jó minőségű borpárlatba piteformát vékonyan kikenjük a megolvasztott margarinnal, majd megszórjuk a kb. 15 g liszttel, éppen csak annyira, hogy befedje a margarint. A tojásokat megmossuk, majd felét a szárazanyagokkal keverjük össze a tojásfehérjével. A tojásfehérjét a tojássárgájához hozzákeverjük a kristálycukrot és a natúr joghurtot, majd fokozatosan hozzáadjuk a mandula lisztet is és egyenlő arányban keverjük össze. A fehérjét robotgéppel vagy kézi habverővel kemény habbá verjük. A tojássárgájához átváltva, nagy mozdulatokkal keverve hozzáadjuk a tojásfehérjét keményre felvert habjait. A kész masszát az előzőleg előkészített piteformába áztatjuk és egyenletesen elosztjuk rajta a cognac-ból kivett aszalt szilvákra, majd a 180 °C fokra előmelegített sütőbe helyezzük, ahol kb. 20 percig sütjük. A pite akkor lesz kész, ha a teteje már aranybarna, de a közepén még ragacsos. Az így elkészített süteményt szárazon megporcukorral és langyosan tálaljuk!

Á

Borajánlás:

Készenléti szállítás vagy átvétel, botritiszes fehérborokat, kivéve a tokaji fordított esetleg ártalmas számorodni a hozzá fogyasztani.