

Mázas kórté mandulás mascarpone tálalással

Szerző: -ka-p-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 fűretesszük. Az edényben felforrósítjuk a vajat, és elkeverjük benne a máz 3/4 részét, majd azonnal ráhelyez a fűbevegött és kimagozott kórtét a vágott részünkkel lefelé. Kb. 1 percig hagyjuk pirulni őket, majd a tárra mindegyiket félálán tálnyárra szedjük.

Amíg a kórték hűlnék, elkészítjük a krémsajtos tálalást. A pirított mandula felét egy áles kással jól felmajd hozzákeverjük a mascarpont, vagy más hasonló textúrájú (sátlan) krémsajtot, a maradék mázet á frissen facsart citromlevet. A kász keveréket a kihűlt kórtékbe táláljuk és mindegyik tetejét megszárjuk a pirított mandulával. Végül a kórték sáttáskor visszamaradt mázes vajjal csepegtessük kárrbe a tálnyárt. Borajánl is titkolom, hogy e desszertet a Metha thema 2006-os évjártához írták ki. A szában forgás tálal egy kásá's száretelés hűrslevelé, melynek sár mázessággal csak vajassága vetekedhet. Egyesek szerint némelyik Tokajban termett társa nyugodtan elbájjhat mággátté. Á Á Á