

Vargaböles

Szerző: -ka-p-r-

2010. Április 24.

Utolsó frissítés 2010. Április 30.

- 50 dkg török
- 1,5 dl tejföl
- 3+1 db tojás
- 5 dkg mazsola
- 3 ek cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 25 dkg csernemetőlt
- 1 cs rőteslap
- 1 ek vaj vagy zsír a csernemetőt egy csőpetnyi sóval al dente keményre főzzük kb. 2-3 perc alatt, majd hozzávalókat hozzáadjuk. A törököt kikeverjük a tejjel, a tojással, cukorral, hozzáadjuk a citromreszelt héját és a mazsolát (vagy egyből aszaltgyömböcskét), majd beleforgatjuk a keményre felvert tojásfehérjébe, majd az egész masszát átvesszük a csernemetőlttel.

Egy mélyebb tepsit kivajazunk, a rőteslapokat lefektetjük az aljára, majd a masszát egyenletesen elosztjuk rajta. A rőteslapokat megsikáljuk egyenként az egésznek a tetejére simítjuk és mindegyiket megkenjük olvasztott vajjal, vagy zsírral, végül a legtetejét egy felvert tojással bekenjük. Kb. 100 Co-on sütjük 30-40 percig, majd kihűtve felvágjuk és porcukorral meghintve, esetleg friss gyömböcskékkel, vagy baracklekvárral, vaníliával kiegészítjük. Borajánlás: A Mátyás királyi székelydiák kadarkabai kőszettől készült, fűszeres, ajánlom hozzá, melynek illatában a szőlővirág, mág az ízében fehérhős gyömböcskék és a szőlő-ízze maga E bor, a kadarka készítés sokféle szimbolizálja és mőtől a régi magyar fajták névét.