

Aszaltszilvákis clafoutis

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 kényszeréhez
- 15 g liszt a szárához
- 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 sütőben szárazítjuk kávémalommal keverőben a fehérjét a sárgájától elválasztva. A tojás sárgáját hozzákeverjük a kristálycukrot és a natúr joghurtot, majd fokozatosan hozzáadjuk a mandula lisztet is és egyneművé keverjük. A fehérjét robotgéppel vagy kézi habverővel kemény habbá verjük. A tojás sárgájához átváltva, nagy mozdulatokkal keverve hozzáadjuk a tojásfehérjét keményre felvert habját. A kész masszát az előzőleg előkészített piteformába töltyük és egyenesen elosztjuk rajta a cognac-ból kivett aszalt szilvákis lecsépegetett aszaltszilvákat, 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 közepé még ragacsos. Az így elkészített süteményt szárazra megporcukorral és langyosan tálaljuk!

Á

Borajánlás:

Készíthető szőlőretelből vagy rélt, botritiszes fehérborokat, kivéve a tokaji fordított esetleg deszamorodnit a hozzá fogyasztani.