

Klasszikus madártej

Hozzávalók:

- 1,5 l Tolle 2,8% ESL tej
- 15 dkg cukor
- 4 tojás
- 1 tasak vaníliás cukor

Elkészítés:

A tojásokat kettéválasztjuk, a sárgákat a cukorral habosra keverjük, majd folytonos kevergetés mellett a forró tejbe öntjük. A fehérjét ezután kemény habbá verjük, és mikor forr a vaníliás cukros tej, vizes kanállal kis halmokat eresztünk bele. A habgombóc mindkét oldalát főzzük meg, majd a tejjel együtt hűtsük le. Hidegen tálaljuk.

Barackos Panna cotta

Hozzávalók:

- 4 dl tejszín
- 2,5 dl Tolle 2,8% ESL tej
- 10 g zselatin
- 5-8 dkg cukor
- 1 rúd vanília
- 3-4 sárgabarack
- 1-2 zöld kardamom

Elkészítés:

A zselatint 3-4 evőkanál vízzel csomómentesre keverjük, majd hozzáadjuk a tejszínt, a tejet, a cukrot és a vanília kikapart magját. Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel, majd forrás után adagoljuk tálkákba, és ha lehűlt, tegyük hűtőbe 3-4 órára. A felezett sárgabarackokat vágott felükkel lefelé tegyük egy forró serpenyőbe fél percre, majd a gyümölcsöket halmozzuk a panna cotta tetejére. A kardamomról fejsük le a zöld héját, és a belsejében található apró fekete magvakat zúzzuk össze mozsárban, majd szórjuk meg a barackot.



Crème Brulée

Hozzávalók:

- 3,5 dl tejszín
- 1,2 dl Tolle 2,8% ESL tej
- 5 tojássárgája
- 6 dkg + 6 teáskanál cukor
- vaníliakivonat

Elkészítés:

A sütőt előmelegítjük 140 fokra. A tejszínt a tejjel összeforraljuk, a tojássárgáját, cukrot, vaníliakivonatot egy tálban elkeverjük, majd a forró tejszínes tejet lassan hozzáadjuk, és addig keverjük, míg össze nem áll. Finom szűrőn átszűrjük, a habot lemerjük, majd a soufflé-formába öntjük. A tepsibe annyi meleg vizet öntünk, hogy a formák feléig érjen. 40-45 percig sütjük, míg el nem kezd megszilárdulni.

A sütőből kivesszük, teljesen hagyjuk kihűlni, majd tálalásig hűtőbe rakjuk. Tálalás előtt 1-1 teáskanálnyi cukorral egyenletesen megszórjuk a tetejét és lángszórával karamellizáljuk.

Jó étvágyat!
www.tolle.hu

