Litauszki Zsolt és a Gundel Étterem receptje:

Császármorzsa

Kimérjük az alapanyagokat. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéből kemény habot verünk a porcukor felével. A sárgáját cukorral habosra keverjük, majd hozzá adjuk a túrót és a lisztet, majd a tejet, a legvégén pedig a rumot. A tojásfehérje habot óvatosan összekeverjük a bekevert sárgájával. A vajat serpenyőben kiolvasztjuk, beletesszük a habos masszánk egy részét, és addig sütjük, míg el nem kezd megszilárdulni, utána 180 fokos sütőben 7-8 percet sütjük, majd utána szalamander alatt készre húzatjuk. A kristálycukorból serpenyőben karamellt készítünk, ebbe bele borítjuk a kész császármorzsánkat, majd kanál segítségével nagyobb galuskákra szedjük és tálaljuk.

- **Hozzávalók**

tojás 8db

liszt 120g

túró 120g

tej 250ml

cukor 60g

rum 4cl

vaj 150g

só 5g

porcukor 100g