

Száger Gyula és a Pest Buda Étterem receptje:

Aranygaluska borsodóval

• **Hozzávalók:**

Tészta:

liszt 1000g

tej 600ml

élesztő 40g

vaj 40g

cukor 125g

vaníliás cukor 50g

só 25g

tojássárgája 6db

citromhéja 1db

szaggatás után:

vaj 80g

dió 150g

cukor 20g

Borsodó:

tej 1l

tejszín 500ml

tojássárgája 10db

cukor 40g

vanília rúd 1db

borredukció 100ml

só 1g

Termomix:

80°C 8perc

90°C 2perc

- **Elkészítés:**

Tészta:

Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk, a lisztet átszitáljuk, belereszeljük a citromhéjját, hozzáadjuk a vaját, a cukrot, a tojássárgáját, egy kevés tejet és összekeverjük, jól kidolgozzuk és utána sózzuk, majd 38°C-os sütőben 40 percig kelesztjük.

A tisztított diót durvára vágjuk. A vaját langyosra olvasztjuk, a megkelt tésztából nagyobb galuska szemeket szaggatunk, vajba és dióba forgatjuk majd a kivajazott tepsire helyezük és kevés kristálycukrot szórunk a tetejére. A 38°C-os sütőben 20 percig kelesztjük, majd bent hagyva a tepsit a hőmérsékletet 175°C-ra emelve 22-23 percig sütjük, aranybarnára.

Borsodó:

2dl bort felére redukálunk.

A tejet, a tejszínt, a tojássárgáját, a cukrot, a vanília rúd magját és egy kevés sót Thermomixbe helyezük, 80°C-on 8 percig, 90°C-on 2 percig termózzuk.

Hozzákeverjük a borredukciót és szifonba töltjük a krémet, egy patront tekerünk bele.

Díszítés:

Porcukor szórás