

Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:

Rákóczi túrós (meringue, baracksaláta, égetés)

• **Hozzávalók:**

Cukor ropogós:

Glükóz szirup 300 g
Kristály cukor 400 g

Mousse:

Tojás sárgája 4 db
Tejszín 200 g
Cukor 100 g
Vanília rúd 1 db
Citromhéj 1 db
Túró 0.5 kg
Zselatin lap 6 db
Tojás fehérje 100 g

Meringue:

Cukor 230 g
Víz 60 g
Tojásfehérje 100g

Barack kiegészítők:

Barack leves ill. saláta
Barack 0.2 kg
Barack lé 0.5l
pektin 10 g
chili 1 db (magozva)

- **Elkészítés:**

A zselatin lapokat jeges vízbe tesszük.

A tojássárgáját cukorral kikeverjük majd forró tejszínnel felöntjük, és vízgőz felett, sűrű krémmé főzzük.

Hozzáadjuk a kinyomkodott zselatint, a vaníliát, a reszelt citrusfélét majd, hagyományos piskóta korong között dermesztjük.

A cukor ropogós elkészítéséhez a cukrot és a glükózt karamellizálunk, majd szilikon lapra öntjük.

Teljesen kihűl állapotban dolgozunk vele tovább. Ha kellőképpen kemény a cukor akkor robotgépben porrá őröljük. Ezt a porcukor állagú port szitáljuk ki egy szilikon lapra majd sütőben sütjük 140 fokon barnulásig.

A meringue elkészítése során a cukrot vízzel felteszünk főzni, majd 118 fokra hevítjük.

Ezt a forró cukor szirupot öntjük majd a félig felvert tojásfehérjéhez, folyamatos keverés mellett, míg a krém le nem hűl, és kezd keményedni a massa.

A barack levét chilivel, fehér balzsameccettel összeforralunk, majd hűlni hagyjuk tálalásig.

A salátához apró darabokra vágjuk barackot és ízlés szerint zöldfűszerekkel ízesítjük.