

Wolf András és a Salon Étterem receptje:

Mákos tészta:

Tésztát gyúrunk 1kg lisztből, 8db egész tojásból, 8 tojássárgájából és 2 dkg sóból.

- **Mákhab:**

Tejet, tejszínt, mákot felforraljuk majd hő kiegyenlítéssel elkeverjük a sárgáját és a cukrot.

Kihűtjük, hidegen hideg tejjel lazítjuk. Szitán áttörjük szifonba tesszük.

- **Mákrém:**

Cukor szirupot készítünk majd beletesszük a mákot és a citromhéját.

5 percig főzzük 60-70 fokon

Majd hozzáadjuk a mézet

- **Mákos meringe:**

100g tojásfehérje

100 g porcukor

fél citrom leve

Tojást félig felverjük majd bele tesszük a porcukrot. Majd a citromlevet, ha kemény hab lett 75 g porcukrot és 30 g mákot adunk hozzá.

Szilikon lapra kenjük kb. 1,5cm vastagon. 100 fokon szárítjuk 25-30 percig

- **Mákos morzsa:**

200g mandula liszt

200g porcukor

200g hideg vaj

100g mák



só

Összekeverjük majd 170 fokon sütjük 10-12 percig

Sütőtök mousse:

320 gr sütőtök püré

7 db zselatinlap

180 gr cukor

60 gr víz

90 gr tojássárgája

500 gr tejszínhab

A sütőtök pürét összekeverjük a zselatin lapokkal, amiket előtte langyos vízben kiáztattunk.

A cukrot és a vizet egyneműsítjük, majd 110 Celsius fokra felmelegítjük, hozzáadjuk a tojássárgáját és a sütőtök pürét.

Ha langyosra kihűlt akkor adjuk hozzá a tojáshabot.