

Juhos József Sütizz! Cukrászda:

Bécsi rétes, almával

Hozzávalók 24 főre:

- vajás tészta: 2db
- tojás: 50 gr

- tojásfehérje: 60gr
- tojássárgája: 40gr
- cukor: 40gr
- liszt: 50gr
- citromhéj: 1gr

- alma: 1000gr
- szeletelt mandula: 100gr
- cukor: 80gr
- fahéj: 2gr

- tej: 500gr
- cukor: 100gr
- pudingpor: 45gr

- tej: 200gr
- tejszín: 200gr
- cukor: 60gr
- tojássárgája: 85gr
- vanília: 1gr

Elkészítés:

A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, a tojássárgát elkeverjük a citromhéjjal, majd az egészet összekeverjük az átszitált liszttel és 170 °-os sütőben 7- 9 perc alatt piskótát sütünk.

A tejből, a cukorból és a pudingporból ismert módon pudingot főzünk.

A vajas tésztákat négy részre osztjuk, majd a közepére helyezük a kisült piskótákat, a két szélét lekenjük tojással.

A piskóta közepére rányomjuk a kihűlt pudingunkat majd ráhelyezzük legyezőszerűen a megpucolt felszeletelt almákat, megszórjuk a fahéjjal elkevert cukorral, majd 190 fokos sütőben addig sütjük, amíg a tészta széle fel nem emelkedik, és arany barna nem lesz.

A tejet, a tejszínt, a cukrot a tojássárgájával és a vaníliával állandó keverés mellett 85°-ra főzzük, majd át szűrjük és botmixerezzük, hűtőbe téve tálalási hűtjük.