



Juhos József Sütizz! Cukrászda:

Vargabéles réteskosárban

Hozzávalók 24 adag:

- túró: 250gr
- tejföl: 125gr

- porcukor: 25gr
- tojássárgája: 80gr
- cukor: 75gr
- cénametélt: 90gr
- vanília: 15gr

- citromhéj: 5gr
- vaj: 130gr
- tojásfehérje: 120gr

- réteslap: 1csom
- olaj: 50gr

- eper: 250gr
- vanília: 1gr
- tokaji: 80gr
- cukor: 50gr



Elkészítés:

A vajat az ízesítőkkal és a porcukorral habbá vérem. Ha kifehéredett, hozzáadom egyesével a tojássárgáját, majd kézzel belekeverem a tejfölt, a túrót, és a kifőtt cérnametéltet. Eközben a tojásfehérjét a kristálycukorral habbá vérem, és laza mozdulatokkal belekeverem, a cérnametéltes alapba.

A réteslapokat olajjal összeragasztom, 2 db-ot majd, 15x15 cm-es kockákra vágom, és 45 fokot elfordítva egymásra helyezve egy sütőformába rakom, a kis fészekbe beletöltöm a vargabéles alapot. 180 fokon addig sütöm míg arany barna nem lesz a réteslap.

A cukrot karamellizálom, beledobom a vaníliát, hozzáadom az epret és amikor egy kicsit leszottyosodott hozzáöntöm az édes bort és beforralom.