



Kukorica málé, szilva, szőkecsokoládé

Elkészítés:

1. A máléhoz: 112g vaját, 99g tojást, 254g kukorica pürét, 248g kristálycukrot, 225g lisztet, 10g sütóporral a száraz anyagokat összekeverjük, a folyékony hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek, a tojást felforjók a vajjal, utána hozzáadjuk a kukoricapürét és a száraz anyagokat, formában 170C-on 24-35percig sütjük.
2. A raguhoz a szilvát összevágjuk, friss fűszerekkel (tárkony, zsálya, kakukkfű) és pirított kukoricával bekeverjük.
3. A meleg szőkecsokoládé habhoz 250g szőkecsoki, 250 tojásfehérje, 150g vaját 65 fokig emulgeálunk vízgőz fölött, majd szifonba töltjük és melegen tartjuk.
4. A kukoricahajat ropogósra sütjük 200C fokos forró olajban.