



Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:

„Rákóczi túrós”, sárgabarack fagylalt

Hozzávalók és elkészítés:

Alap:

zabkeksz 0,30 kg
vaj 0,20 kg
összedolgozva

Összedolgozzuk, formába töltjük, 160 °C-on 10 percig sütjük, majd kihűtjük.

Krém:

túró 0,50 kg
joghurt 0,40 kg
kristálycukor 0,30 kg
tejszín 0,10 kg
vaníliarúd 2 db
citrom-, narancshéj 1+1
thermomix
tojás 8 db
lapzselatin 6 db

Thermóban krémesítjük, az alapra töltjük, majd 160 °C-on 50 percet sütjük, hűtjük, majd szeleteljük.

Mering:

tojásfehérje 0,10 kg
kristálycukor 0,10 kg
porcukor 0,10 kg



A hozzávalókat felforraljuk, majd sütőben szárítjuk.

Díszítés:

Sárgabarack lekvár 0,40

Ehető virág 1db

Sárgabarack fagylalt (püré 0,40; tejszín 0,40)