

Zabpehelyfelfújt (zabkorpával)

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg zabpehely
- 5 dkg zabkorpa
- 0,5 li víz
- 1 li tej
- 5-10 dkg nád vagy gyüm.cukor
- 2 vaníliás cukor
- 3 egész tojás
- 10 dkg teavaj

Izlés szerint:

- Reszelt citromhéj
- Őrölt fahéj
- Kakaópor
- Kókuszreszelék
- Almakockák
- Házi baracklekvár

Egy vastag aljú edénybe öntsük bele a tejet, vizet, a vaníliás cukrokat. Forraljuk fel, majd adjuk hozzá a zabpehelyt és a zabkorpát. Kis lángon főzzük kb. 15 percig gyakori keverés mellett. Tegyük félre és hűtsük le.

Melegítsük elő a sütőt 150-160 C-ra.

A tojásokat válasszuk szét. A három tojás sárgáját keverjük habosra kevés gyümölcscukorral és a puha vajjal. Nagy keverő tálba verjük fel a tojásfehérjét kemény habbá.

A kihűlt zabpehely-masszához keverjük óvatosan előbb a sárga masszát, majd a tojásfehérjehabot.

Ízesítsük reszelt citromhéjjal a tésztát. Vajazzunk ki egy jénai formát, terítsük el benne a masszát szép egyenletesre.

Sütőbe süssük alacsony hőmérsékleten (légk. 150-160C) kb. 60 percig, gázsütőben 3 fokozaton.

Ötlet: A szögletes formában, a nyers zabpehely-masszához sütés előtt almakockákat keverhetünk.

A kerek formában, sütés előtt őrölt fahéjjal, vaníliás cukorral, kakaóporral és kókuszreszeléssel szórhatjuk meg.

Ha megsült a felfújt, langyosra melegített lekvártól fényes lesz a teteje.

