

Madártej

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~176 kcal

Açılış 2/10

Madártej, vanilyalı süt içinde yüzen hafif beze parçalarıyla Macar mutfağının zarif ve nostaljik kaşık tatlılarından biridir.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılışı

1. Yumurta aklarını 1 çay kaşığı şekerin yarısınıyla köpük yapın.
2. Sütü vanilyayla 1 saat bezeleri 1 saat süre pişirin.
3. Yumurta sarılarını kalan şekerle muhallebi hazırlayın.
4. Madárteji soğutup bezelerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Beze parçalarını sütte uzun tutmamak formunun sönmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı buzdolabından az 2 saat soğutup kaselerde servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta