

# Egy csipet Gödöllő

*Látnokokként a 6. feladatunkat a hasunkra gondolva próbáljuk megoldani. A Gépmadár ételbárban ülve beszélgettünk arról, hogy egy vetélkedőhöz ki kellene gondolnunk egy izzig-vérig gödöllői ételt, sőt még el is kellene készítenünk. Erre Tóth Attila szakács olyannyira felfigyelt, hogy felajánlotta a smarni ötletét. Habár a menün nem szerepel, de elkészítette. Hagymási Flóra pedig az étel meséjét elevenítette fel.*

***Így ettem ma Császármorzsat a Glépmadár ételbárban! És Fantasztikus volt. Ime a javaslat, megtaláltuk!***

**És mi köze van a „Smarninak” Gödöllőhöz?**

Gödöllőn található a Grassalkovich-kastély mely a 18. században épült Grassalkovich Antal gróf részére, utána pedig a 19. század közepétől Ferenc József és Erzsébet királyné éltek itt pihenésképpen messze a császári udvartól. És hogy ez miért érdekes? Van egy fantasztikus desszertünk, még az Osztrák-Magyar monarchia idején terjedt el Magyarországon, ez erősen köthető a királyi párhoz és ez pedig nem más, mint a császármorzsa.

A történet szerint az ügyetlen szakács elszakította a palacsintát sütés közben, amit mérgében darabokra tépett és porcukorral megszórva tálalta a király elé, akinek annyira megtetszett, hogy ez lett a kedvenc desszertje. Egy másik monda szerint a királyné könnyű édességet kért és mikor felszolgálták neki a tépett palacsintát a király tréfásan annyit mondott, hogy ez csak morzsa vagyis „smarni”.

Két hagyományos elkészítési módja van: míg Ausztriában hagyományosan csak lisztből addig nálunk darával készítik.

Ahogy a Gépmadár ételbárban is. A szakács nem „ügyetlen”, és nagyon finoman készíti ezt az isteni éttermi meleg tésztát!



Ezt a receptet tőle kaptam:

0,25 kg búzadara

0,05 kg liszt

0,6 l tej

6 db tojás

0,06 kg cukor

0,02 kg vaníliás cukor

1 db citrom reszelt héja

0,08 kg vaj olvasztva

csipet só

+ 0,10 kg vaj a tepsi kenéséhez

Elkészítés:

A búzadarát 3 órára hideg tejbe áztatjuk. A tojás sárgát a cukorral, vaníliás cukorral és a citromhéjával kifehéredésig keverjük.

A tojásfehérjét pici sóval kemény habbá verjük. A búzadarát tejhez hozzákeverjük az olvasztott vajjal majd a kikevert tojássárgát. A masszát a felvert tojásfehérjével lazítjuk és finoman belekeverjük a szitált lisztet.

A kész masszát kivajazott tepsibe önjük és 170 C°-on 10-15 percenként összekeverve arany barnára sütjük.

Porcukorral meghintve és baracklekvárral tálaljuk.

Jó étvágyat!☺