



Monarchia máglyarakás

A desszert a Gödöllői Királyi Kastély építészeti formavilágát idézi meg egy modernizált máglyarakás formájában. A kör alakú desszert és a kupolaszerű habdíszítés a kastély jellegzetes kupolájára és tömegformájára reflektál.

**Elkészítési
idő: 30 perc**

**Sütési idő:
20+10 perc**

Elkészítés:

1. A kalácsot kis darabokra tépkedjük és egy tálba tesszük. A tejet összemelegítjük a cukorral és a vaníliás cukorral, beletesszük a tojások sárgáját és összekeverjük, majd a kalácsra öntjük. Hozzáadjuk a darált diót és a mazsolát (elhagyható, aki nem szereti) és 30 percet állni hagyjuk, hogy a kalács megszívja magát a tejjel.
2. Közben az almát 1 cm-es darabokra vágjuk és a felolvasztott vajon kb. 5 percig pirítjuk nagy lángon, megszórjuk a fahéjjal. Ezután félrehúzzuk és hűlni hagyjuk, majd a kalácsos alaphoz keverjük.
3. Az elkészült masszát kis, 6-8 cm átmérőjű kivajazott kerámia tálakba vagy muffin-sütőbe halmozzuk oly módon, hogy 1/3-áig megtöltjük a massa egyik felével a formákat, majd adunk hozzá egy kiskanálnyi baracklekvárt, erre jön a másik fele úgy, hogy a forma kb. 2/3-áig érjen. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük 20 percre.
4. A tojásfehérjét elkezdjük felverni egy csipet sóval és a porcukorral, majd ha elkezdett habosodni, hozzáadjuk a céklaport vagy a piros ételfestéket és kemény habbá verjük.
5. A 20 perc sütés letelte után a megsült alapot egy tepsire kifordítjuk a tálakból és egy kanál segítségével mindegyikre halmozunk a felvert tojáshabból, majd a sütőben további 8-10 percig légkeveréses fokozaton megpirítjuk.
6. A vanília-sodóhoz a tejet egy forralóban a cukorral fellemelegítjük, majd az egy kis tejjel kikevert pudingporral besűrítjük. Az elkészült sütemény mellé kínáljuk.

Hozzávalók 8 adaghoz:

400 g szikkadt kalács
300 ml tej
2 csomag vaníliás cukor
80 g kristálycukor
150 g darált dió
2 ek mazsola
1 alma
1 ek vaj
csipet fahéj
6 tojás
8 ek baracklekvár
2 mk céklapor vagy piros ételfesték
40 g porcukor

A vanília-sodóhoz:

500 ml tej
fél csomag vaníliás pudingpor
40 g kristálycukor