Ölz maslena pletenka

kot sladek narastek

Sestavine
z 2 - 3 JŽ mleka navlažena Ölz maslena pletenka z medom
100 g masla
3 rumenjaki
1 JŽ Butter
1 ČŽ sladkorja
100 g na kocke narezanih jabolk, mariniranih s sladkorjem, z limono in s Calvadosom
70 g sesekljanih kostanjev ali različnih oreščkov
2 JŽ kisle smetane
3 stepeni beljaki bio-jajc
1 ščepec soli
malo Calvadosa
malo masla in drobtin za model

Čas priprave
35 min

Maslo penasto zmešajte, dodajte rumenjake, ostanek z rahlo navlaženimi kockami Ölz maslene pletenke in s kislo smetano rahlo zmešajte.
1 JŽ masla spenite, dodajte na majhne koščke narezan kuhan kostanj in jabolka, posujte z 1 ČŽ kristalnega sladkorja in na hitro glazirajte.
Pustite, da se ohladi, in dodajte masi.
Beljak s ščepcem soli stepite v svilnat sneg in primešajte masi.
Napolnite z maslom premazan in z drobtinami posut model in pecite v vodni kopeli pribl. 30 minut pri 180 °C.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja:
„Da bodo lahko jedli tudi otroci, jed preprosto pripravite brez Calvadosa. Odlično se poda k različnim divjačinskim jedem, pa tudi kot sladica z vaniljevim sladoledom in brusnicami ter s kislo smetano.“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer