

## *smarni (császár morzsa )*

### Hozzávalók

- 200g rizsdara
- 450ml tej
- 70g Mester házi kenyér liszt
- 100g cukor
- 1 teás kanál vanília kivonat
- 1 citrom reszelt héja
- 5 tojás
- csipet só
- sütéshez 100g vaj
- tálaláshoz:
- barack lekvár, porcukor

### Elkészítése:

A rizsdarát a tejben beáztatjuk legalább 8 órára, majd hozzáadjuk a lisztet a tojás sárgákat, cukrot, vanília kivonatot a reszelt citrom héjat. A tojás fehérjét a csipet sóval kemény habbá verjük és óvatosan a masszához keverjük, nagy méretű serpenyőben a vajat megolvasztjuk és az egész masszát a serpenyőbe öntjük, fakanállal kevergetjük, hogy darabokra essen (nem kell állandóan kevergetni, hogy kéreg sülhessen - dupla aljú serpenyőben sütöttem ) Lehet a masszát kisebb adagokban is sütni. A sütési idő 20-30perc. Tálalás porcukorral és barack lekvárral.