

## Köles felfújt /Köleskoch (tejmentesen)

Hozzávalók (kb. 18\*30 cm-es tepsizhez):

- 250 g köles
- 250 ml víz
- 250 ml növényi tej
- 5 db tojás
- cukor ízlés szerint
- 1 csipet só
- 1 negyed citrom reszelt héja
- kókuszolaj a tepszi kikenéséhez
- porcukor, lekvár, csokiöntet ízlés szerint

Elkészítés:

1. A kölest alaposan mossuk át, majd főzzük meg a víz és a növényi tej keverékében, adjuk hozzá a csipet sót. Forrásig erősebb lángon, fedő nélkül, majd forrás után takarék lángon, a lábast lefedve főzzük puhára, gyakran keverjük. Ha kész tegyük félre kihűlni.
2. A tojásokat válasszuk szét, külön a sárgáját és külön a fehérjét. A sárgájához adjuk a cukrot és a citromhéjat, majd keverjük fehéredésig robotgép segítségével. A tojások fehérjét verjük kemény habbá.
3. Ha a köles már kellően kihűlt, keverjük hozzá a tojássárga masszát, alaposan dolgozzuk össze. Tegyük hozzá a tojásfehérje habjának felét, ezzel lazítsuk át a köleses keveréket, majd a hab másik részét óvatos mozdulatokkal keverjük hozzá, hogy minél kevésbé törjön össze.
4. A kívánt tepszi, vagy sütőforma alját béleljük ki sütőpapírral (vagy kenjük ki kókuszolajjal és szórjuk át kölesliszttel) és öntsük bele a masszát.
5. 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 40 perc alatt süssük készre. Ízlés szerint langyosan vagy hidegen tálaljuk az elkészült köles felfújtat, tetejét meghinthetjük porcukorral.
6. Lekvárral vagy csoki öntettel tálaljuk.

Kellemes sütögetést és jó étvágyat :)

