

HABOSKA

Hozzávalók:

250g vaj

250g cukor

6 tojás

200ml tejföl

késhegynyi sütőpor

fél citrom leve és héja

250g Mester Süteményliszt

200g porcukor

baracklekvár

Elkészítés:

A puha vajat a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk 6 tojás sárgáját, a fehérjéket pedig egy külön edénybe rakjuk. A vajas keveréket tovább keverjük, majd adunk hozzá tejfölt. Fél citrom héjával ízesítjük. Végül a lisztet keverjük bele. Az egészet egy nagyobb tepsibe simítjuk, és 180 fokon sütjük. Ha már rózsaszínű a tészta, akkor kivesszük, vastagon megkenjük baracklekvárral, és pár percre visszatesszük a sütőbe. A fehérjékhez teszünk egy picit só, majd keményre felferjük fél citrom levével és a porcukorral. Ezt kenjük a sütés végén a süteményre, és addig még sülni hagyjuk amíg a hab megpirul a tetején.