



## Császármorzsa barackízzel

### Hozzávalók 4 személyre:

- 4 tojás sárgája és fehérje
- 10 dkg vaj
- 10 dkg kristálycukor
- 1 citrom héja
- 4 dl tej
- 30 dkg liszt
- 5 dkg mazsola
- rum
- só

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéket a cukorral kemény habbá verjük. A négy tojássárgáját a vajjal habosra keverjük, belereszeljük a citrom héját, hozzáöntjük a tejet, csipetnyi sót teszünk bele, meg a lisztet, a rumba áztatott mazsolát, majd az így kikevert masszát óvatosan összeforgatjuk a fehérjehabbal.

Belelapátoljuk a sütőpapírral kibélelt tepsibe. Előmelegített, 160°C fokos sütőben sütni kezdjük. Az első tíz perc után időről-időre kivesszük a tepsit a sütőből, a tésztát lapátkanállal átforgatjuk, hogy az alja kerüljön felülre, közben össze is tördeljük.

Tálaláskor rummal kikevert baracklekvárral öntjük le, és meghintjük porcukorral.