Mălai dulce cu brânză de vaci și smântână

Timp de preparare: Aprox. 25 min · Timp de gătire: 55 min · Porții: 1 lot

INGREDIENTE

- 1 l lapte
- 100 g unt
- 4 ouă, separate
- 1 linguriță de sare celtică
- 200 g zahăr
- 250 ml smântână, pentru compoziție
- 500 g brânză de vaci
- Vanilie, după gust
- 300 g mălai grișat
- 3 linguri de făină albă
- 100–150 ml smântână, pentru stratul final
- Unt și făină pentru tavă

PREPARARE

1. Pune laptele, untul și sarea la fiert. Adaugă mălaiul în ploaie și amestecă aproximativ 5 minute.

2. Lasă compoziția să se răcească înainte de a adăuga ouăle.

3. Încorporează brânza de vaci, cei 250 ml de smântână, gălbenușurile și făina.

4. Bate separat albușurile cu zahărul și vanilia. Încorporează-le delicat în compoziția de mălai.

5. Toarnă compoziția în tava unsă și tapetată. Coace 40 de minute. Temperatura de coacere nu este precizată.

6. Distribuie deasupra cei 100–150 ml de smântână și mai coace 10 minute.

Thermomix TM6

Pentru TM5/TM6, folosește jumătate din cantități. Temperatura de coacere și dimensiunile tăvii nu sunt precizate.

INGREDIENTE

- 500 ml lapte
- 50 g unt
- 2 ouă, separate
- ½ linguriță de sare celtică
- 100 g zahăr
- 125 ml smântână pentru compoziție
- 250 g brânză de vaci
- Vanilie, după gust
- 150 g mălai grișat
- 1½ linguri de făină albă
- 50–75 ml smântână pentru stratul final

PREPARARE

1. În bolul curat și uscat montează fluturele. Pune albușurile: 3 min / viteza 3,5, fără încălzire. Adaugă zahărul treptat, apoi vanilia, și continuă până obții o spumă fermă. Transferă separat și scoate fluturele.

2. Pune laptele, untul și sarea: 6 min / 90°C / viteza 2. Dacă laptele nu a ajuns la temperatură, prelungește puțin.

3. Adaugă mălaiul, cu aparatul oprit. Gătește 5 min / 90°C / viteza 2. Verifică textura; mălaiul trebuie să fie hidratat.

4. Lasă să se răcească la cel mult 37°C. Adaugă brânza, smântâna pentru compoziție, gălbenușurile și făina: 30 sec / viteza 3, fără încălzire.

5. Transferă într-un castron și încorporează spuma de albușuri manual, delicat.

6. Toarnă compoziția în tava unsă și tapetată. Coace în cuptor, apoi adaugă stratul final de smântână. Temperatura de coacere nu este precizată; timpul depinde și de tava folosită.

1/12 din lot; varianta TM6: 6 porții.: Energie aprox. 460 kcal · Proteine aprox. 12,9 g · Carbohidrați aprox. 40,9 g · Grăsimi aprox. 26,2 g