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.