

Mákos muffin joghurtos tojáshabbal

60–90 Perc

Elkészítés

1. A mákos keverék elkészítése: Robotgép segítségével habosítsuk fel a vajat a porcukorral és a citromhéjjal. Egyesével keverjük hozzá a tojások sárgáját.
2. Verjük kemény habbá a tojásfehérjét a kristálycukorral. Keverjük össze a mákot a darált mogyoróval. Keverjük el a tojássárgás alapot a felvert tojásfehérjével, majd forgassuk hozzá a mákos-mogyorós keveréket.
3. Melegítsük elő a sütőt 160 °C-ra. Töltsük meg a muffinsütő mélyedéseit háromnegyedig a tésztával, és süssük a 160 °C-ra előmelegített sütőben 25 percig alsó-felső sütéssel.
4. A citromlekvár elkészítése: Mossuk meg és vágjuk apró darabokra a citromokat. Távolítsuk el a magokat. Keverjük el a citromot a befőzőcukorral és egy vaníliarúd kikapart magjaival, és pihentessük a hűtőben egy éjszakán át.
5. Másnap turmixoljuk le a citromos keveréket botmixerrel, és folyamatos kevergetés közben forraljuk fel. Főzzük 3–4 percig, majd hagyjuk kihűlni.
6. A joghurtos tojáshab elkészítése: Robotgép segítségével verjük kemény habbá az átszitált porcukrot és a tojásfehérjét. Keverjük hozzá a joghurtport és a citromhéjat.
7. Töltsük a lekvárt nyomózsákba, és mintha csak fánkot töltenénk, töltsük a lekvárt a muffinok belsejébe.
8. A tojáshabot szintén tegyük nyomózsákba, és díszítsük vele a muffinok tetejét. Flambírozó pisztoly segítségével óvatosan karamellizálhatjuk is a tojáshab tetejét.
9. A kész muffinokat szórjuk meg reszelt citromhéjjal és mákkal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A mákos keverékhez:

120 g	Vaj
45 g	Porcukor
4	Tojássárgája
4	Tojásfehérje
100 g	Kristálycukor
150 g	Darált mák
100 g	Darált mogyoró
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
	Egy citrom héja