



# Mákos muffin joghurtos tojáshabbal

⌚ 60–90 Perc ♡ ♡ ♡

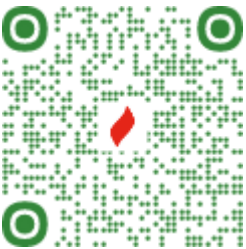
## Elkészítés

### 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



- 1 A mákos keverék elkészítése: Robotgép segítségével habosítsuk fel a vaját 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 tojás hab 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 tojás habot szintén tegyük nyomózsákba, és díszítsük vele a muffinok tetejét. Flambírozó pisztoly segítségével óvatosan karamellizálhatjuk is a tojás hab tetejét.
- 9 A kész muffinokat szórjuk meg reszelt citromhéjjal és mákkal.