

KEEP IT EASY, MAKE IT TASTY



Klasiskās franču madlēnas

Baudi franču šarmu divreiz spēcīgāk — madlēnas kopā ar ROCHE MAZET Chardonnay Brut! Šis elegantais deserts un dzirkstošais baltvīns rada perfektu pāri gan svētku galdam, gan mierīgai pēcpusdienai ar draugiem.



6-8



1.5 H - 2 H

Nepieciešams

2 lielas olas

½ glāze (100 g) cukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta vai 1 citrona miziņa

1 glāze (120 g) kviešu miltu

½ tējkarote cepamā pulvera

Šķipsniņa sāls

½ glāze (113 g) izkausēta un atdzesēta sviesta (nesālīta)

Pūdercukurs pārkaisīšanai (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Sakuļ olas un cukuru:

Bļodā ar slotiņu vai mikseri kuļ olas ar cukuru līdz masa kļūst gaiša, bieza un gaisīga (aptuveni 4–5 minūtes).

2. Pievieno garšvielas:

Iemaisa vaniļas ekstraktu vai sarīvētu citrona miziņu.

3. Pievieno sausās sastāvdaļas:

Izsijā miltus, cepamo pulveri un sāli. Ar lāpstiņu uzmanīgi iecilā sausās sastāvdaļas olu masā.

4. Iecilā sviestu:

Lēnām pievieno izkausēto un atdzesēto sviestu, uzmanīgi maisot līdz viendabīgai masai.

5. Atdzesē mīklu:

Pārklāj bļodu un liek ledusskapī vismaz uz 1 stundu (var arī uz nakti). Tas palīdzēs madlēm iegūt klasisko „pauguriņu”.

6. Sagatavo formiņas:

Uzkarsē krāsni līdz 190 °C. Iesmērē madlēnu formu ar sviestu un pārkaisi ar miltiem (ieteicama metāla forma vienmērīgai apbrūnināšanai).

7. Pildi un cep:

Ievieto mīklu formās (aptuveni ¾ no tilpuma). Cep 10–12 minūtes, līdz malas ir zeltaini brūnas un centrā izveidojies paugurs.

8. Atdzesē un pasniedz:

Pēc cepšanas ļauj dažas minūtes atdzist, tad izņem no formas. Ja vēlies, pārkaisi ar pūdercukuru.

9. Madlēnas var pasniegt siltas vai istabas temperatūrā.

10. Lieliski sader ar tēju, kafiju vai kā deserts kopā ar augļiem vai saldējumu.