Csak másodikos koromig voltam napközis, ezt követően Nagymamámnál ebédeltem.
Kis pénzből, de mindennap finomat varázsolt az asztalra. Édesszájú gyerek voltam, így az osztrák konyha remekét a **Császármorzsát** gyakran "rendeltem".
Nagymamám már több, mint 20 éve nincs köztünk, azonban a Császármorzsa azóta is a kedvencem, sőt nem csak az én kedvencem, hanem a családomé is.
Sajnos, az Élet azt hozta, h gluténmentesen kell étkeznünk, így a glutén-, tej-, cukormentes császármorzsa receptjével szeretnék nevezni a versenyre.Nálunk húsvétkor bableves és császármorzsa az ebéd, a bőséges reggeli után egy könnyebb fogásra vágyunk.
Császármorzsa glutén-, tej-, hozzáadott cukortól mentes

15 dkg kukoricadara (rizsdara)
2,5 dl rizstej
3 db tojás
10 dkg eritrit
1 db BIO citrom reszelt héja
A sütéshez:
5 dkg Liga margarin vagy kókuszzsír
A tálaláshoz:
nyírfaporcukor
áfonyalekvár (diabetikus) nálam házi, cukor nélküli vagy baracklekvár

Elkészítés:

A kukorica-, vagy rizsdarára ráöntjük a tejet, keverjük össze egy órán át hagyjuk állni, majd a a tojássárgáját kihabosítjuk a eritrittel és hozzákeverjük a tejes keverékhez. A tojások fehérjéjét kemény habbá verjük, majd a habot hozzákeverjük a masszához, adjuk hozzá a citrom reszelt héját is.
A vajat felolvasztjuk egy teflon serpenyőben, és ráöntjük a masszát. Egy falapáttal, folyamatosan kevergessük, míg szét nem esik kisebb darabokra, morzsákra. Takaréklángon érdemes készíteni, hogy ne égjen meg és a nagyobb darabkák is átsüljenek.
Tálaláskor nyírfa porcukrot és lekvárt kínáljunk hozzá!
Jó étvágyat!