

Kajsija: Glazirani pileći karabatak sa kajsijama i Pavlova torta

Glazirani pileći karabatak sa kajsijama

3 pileća bataka sa karabatkom
200 g slatkog od kajsija
100 g kečapa
4 kašike soja sosa
4 kašike belog vina
2 kašike ulja
5 kajsija
so
biber

Sos od majoneza i krem sira

3 kašike krem sira
1 kašika majoneza
1 veza mirođije

Pavlova torta sa kajsijama

2 kašike kukuruznog brašna
2 kašike ekstrakta vanile
2 kašike sirćeta
5 belanaca
300 g žutog šećera
50 g pistača
650 g svežih kajsija
3 kašike likera od limuna
4 kašike prah šećera
500 ml šlaga

Način pripreme

Začiniti batak i ostaviti sa strane. U šerpici spojiti slatko od kajsija, kečap, vino, soja sos i ulje, pa skuvati glazuru. Uljem premazati pleh i staviti batak i batak preliterati glazurom od kajsija i staviti da se peče na 180°C po 20 minuta sa obe strane, po potrebe dolivati vodu. Poslednjih 10 minuta pečenja dodati i očišćene sveže kajsije.

U posudu sa krem sirom dodati majonez i seckanu mirođiju. Promešati i servirati u posudi uz glazirane batak.

Umutiti belanca i dodati žuti šećer. Brašno spojiti sa sirćetom i ekstraktom vanile i pomešati da se dobije pasta. Pastu spojiti sa umućenim belancima i umešati. Dobijenu smesu izliti na pleh sa pek papirom. Smesu oblikovati u krug sa udubljenjem u sredini i kašikom napraviti talase. Pleh staviti u

zagrejanu rernu na 140°C, sat vremena. Kad se kora ispeče i ostaviti je da se ohladi. Polovinu kajsiya izblendati, ispasirati i spojiti sa likerom od limuna i po potrebi dodavati prah šećer da se dobije željena gustina. Ohlađenu koru od belanaca preliteri šlagom, kašikom posuti napravljen sirup od kajsiya, poređati iseckane sveže kajsiya i posuti iseckanim pistaćima.