

Mălai Dulce sau Alivenci - „Chec” cu mălai la cuptor – Un desert pe cât de simplu, pe atât de special



Dacă ești în căutarea unui desert rapid de preparat, cu un gust echilibrat și o textură inconfundabilă, te încurajez să încerci această rețetă de mălai dulce.

Mălai Dulce sau Alivenci



Un **mălai dulce**, **extrem de pufos**, care aduce aminte de textura unui chec, doar că în acest caz, ne delectăm cu un chec ce are la bază mălaiul.

Rețeta pe care v-o prezint este pentru **alivenci bucovinene**, care, deși se aseamănă cu varianta moldovenească, aduce **un plus de savoare și textură**. Este o **rețetă simplă**, cu ingrediente la îndemână, gândită să satisfacă și cele mai rafinate gusturi.

- 250 gr mălai grișat de porumb
- 300 gr griș
- 600 gr iaurt gras, sana, chefir, chișleag, sau lapte bătut
- 200 gr smântână grasă

- 50-100 ml lapte
- 3 ouă
- 150 gr zahăr
- 1 gr sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 2 pliculețe zahăr vanilat, esență de vanilie, sau vanilinat
- 300 ml lapte

1. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade Celsius.
2. Într-un bol mare, sparge 3 ouă. Adaugă un vârf de sare și amestecă bine cu un tel.
3. Adaugă 150 grame de zahăr și continuă să amesteci până când zahărul s-a dizolvat și amestecul devine cremos.



4. Adaugă 2 pliculețe de zahăr vanilinat și amestecă.
5. Toarnă 600 grame de iaurt grecesc și 200 grame de smântână grasă în amestecul de ouă și zahăr. Amestecă până la omogenizare.
6. Încorporează 300 grame de griș, amestecând continuu.



7. Adaugă 250 grame de mălai și amestecă până se încorporează complet.
8. În ultimul pas, adaugă un pliculeț de praf de copt și amestecă bine.
9. Transferă compoziția într-o tavă cu pereți înalți, tapetată cu o folie teflonată.



10. Bate ușor tava de masă pentru a nivela compoziția.
11. Coace alivanca în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 35-40 de minute.
12. După coacere, toarnă 200-300 ml de lapte la temperatura camerei sau călduț peste alivancă. Lasă să absoarbă laptele pentru 5 minute.



13. Transferă alivanca pe un tocător.
14. Taie alivanca în bucăți și servește cu smântână și,

opțional, cu dulceață de salcâm.



1. Se poate adăuga și brânză, stafide, nucă sau răzătură de citrice, dacă se dorește.
2. Este potrivită pentru copii și aduce aminte de gusturile copilăriei.