



"F?zz az egészségédért" 13. recept - Hideg sárgabarack krémleves

2009 augusztus 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha jellemeznem kéne, csak annyit mondanék: mennyei! H?vös, krémes, dúsan sárgabarackos.

Nem s?r?n f?z?k levest, mert munkába csak egy ételes dobozkat tudunk vinni, melegíteni, ezért jobbára "másodikban" utazunk, s csak hétvégén van két fogás.
Ez itt az utóbbi id?k legfinomabb levese.

Hideg sárgabarack krémleves

Hozzávalók:

- 50 dkg sárgabarack
- 5 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- 1 cs. vaníliás cukor vagy kivonat
- 1 rúd fahéj/1 mk. ?rölt fahéj
- 1 ek. ételkeményít?
- 2 dl tejf?l



A barackokat meghámozzuk. Forró, de nem lobogó vízbe merítjük 2 percre, utána hideg vízbe át, pompásan lehúzható a héja, mint a paradicsomnak.

A vajat megolvasztjuk, majd a cukrot aranyszín?re karamellizáljuk rajta. Rádobjuk a barackot, átkevergetjük, hogy a karamellás vaj mindenhol érje, majd felöntjük vízzel. Ízesítjük a vaníliás cukorral, fahéjjal. Felforraljuk.

Néhány perc forralás után a t?zr?l lehúzza bot mixerrel pépesre zúzzuk. A keményít?t kevés hideg vízzel, majd a tejjel simára keverjük, s apránként felöntjük a forró leves egy részével - h? kiegyenlítést végzünk, nehogy összeugorjon a végén!

A simára kevert habarást a leveshez adjuk, kiforraljuk. El?bb vízfürd?ben, majd h?t?ben alaposan leh?tjük.

Ha van otthon egy kis vanília fagyi, biztos nem rontja el! Vagy egy kis pirított mandulaszirom...

Szerz?: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com>



Ajánló