



Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig III. Gesztenyekrém leves

2009 november 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

A karácsonyi étrendnek nagyon sok hagyománya van. Az egyik ilyen hagyományos leves a borleves, amit nagyon sokszor tálaltunk már. Változatosságként, de nem merész újításként került asztra ez a gesztenyeleves. Annyiban hasonlít a borlevesre, hogy ez is édes. A gesztenyés, fahéjas, rumos íze igazi ünnepi fogássá teszi.

25 dkg gesztenye massa

1 l tej

1 narancs héja

vanília

2 ek keményítőt (1 csomag vaníliás pudingpor)

10 dkg mazsola

rum

fahéj



A mazsolát áztassuk annyi rumba, hogy ellepje, ha gyerek is ül majd az asztalnál, rumaromás vízbe. A tej egy részét melegítsük forrásig és tegyük bele a vaníliát és a lereszelt narancshéjat. Amíg hagyjuk kiolvadni a gesztenyemasszát, addig átveszi a narancs ízét és leszűrhetjük. Ha édesített gesztenyét kaptunk, azt nem kell már cukrozni. A tejet melegítsük forrásig, tördeljük bele a gesztenyemasszát és habverővel vagy botmixerrel dolgozzuk simára. Öntsük hozzá a narancsos tejet is, és a mazsoláról leszűrte rumot. Végül sűrítsük be a kevés hideg tejjel simára kevert keményítőt. Fokozatosan adjuk hozzá a keményítőt, nehogy kocsonyát csináljunk krémleves helyett. Tegyük a tányérokba a mazsolát, merjük rá a levest és szórjuk meg kevés fahéjjal. Az áztatott mazsola a sűrű krémleves alján marad, és csak a kanállal belenyúlva okoz meglepetést. Ha van odahaza egész főtt gesztenyénk, akár konzervből is, kevés vajon pirítsuk körbe és ezt a sült gesztenyét még rátehetjük finom levesbetétnek.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
