



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XIII. Muskotályos borkrémleves

2009 december 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, 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 mennyiség 8-10 fő részére tökéletesen elég.

Hideg leves, délelőtti elkészíthető.

Hozzávalók:

7,5 dl (tokaji) sárga muskotály, félédes fehérbor

1 l víz

1 citrom

1 rúd fahéj

8-10 db szegfűszeg

2 tk cukrozott narancshéj

18 dkg cukor

10 tojás sárgája

5 dl habtejszín (növényi)

a tálaláshoz habgaluska:

2 tojás fehérje

2-3 ek cukor



A vizet a fűszerekkel, a fele citrommal, a cukrozott narancshéjjal felforralom. Amikor forr, beleöntöm a bort, és belefacsarom a maradék citrom levét, és ismét felforralom. 5 tojás sárgáját a cukorral habosra keverem. A felfort levet átszűröm, és abba kis lángon, folyamatosan kevergetve belecsurgatom a cukros-tojást. Folyamatosan kevergetve addig forralom, míg besűrűsödik. A maradék tojássárgáját a tejszínnel kikeverem, a felfort levest a tűzről lehúzó, folyamatosan keverve beleöntöm a tojásos-tejszínt. Félre teszem, hogy kihűljön, de közben többször átkeverem.

A tálaláshoz a tojásfehérjét a cukorral keményre verem, majd forrásban lévő vízbe, kanállal kiszaggatom. Tányérba/csészébe merem a levest, a tetejére teszek galuskát. Ínyencek egy kis pirított mandulával is megszórhatják.

Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>



Ajánló