



## Flag - Gasztro: Túrógombóc

2017 június 25. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Igazi csemege, ínycsemegeknek!

Ha egy étkezés során túl vagyunk már az előételen, a levesen és a főfogáson is, jöhet a desszert és az igazi ínycsemegek számára valódi csemege lehet a túrógombóc. (Nem keverendő össze a Túró Gombóccal, amely a Szilvágombóchoz hasonlít, azzal a különbséggel, hogy a tésztába nem gyümölcs, hanem túró töltelék kerül.)

Így készítjük tehát ezt az édességet, ha egy igazán finom befejező fogásra vágyunk:

Hozzávalók (4 személyre):

60 dkg tehéntúró, 3 db tojás, 20 dkg zsemlemorzsa, 10 dkg búzadara, 5 dkg mazsola (tejbe áztatva), kevés reszelt citromhéj, izlés szerint só, vaníliáscukor, kristálycukor, porcukor-tejföl vagy sárgabarackíz.

Elkészítés: A tehéntúrót szitán áttörjük, a tojásokat sárgájára és fehérjére szétválasztjuk, a sárgáját a vaníliáscukorral habosra keverjük, a fehérjét egy kisebb evőkanálnyi kristálycukorral kemény habbá verjük.

Az áttört túróhoz előbb a kikevert tojássárgáját adjuk hozzá, majd a búzadarát és ezt követően a tojásfehérje-habot is lazán hozzákeverjük.

Végül beletesszük a langyos tejbe előzőleg beáztatott mazsolát és a reszelt citromhéjat.

Az összekevert alapanyagokat hőszekrényben, tiszta konyharuhával lefedve legalább egy órát állni hagyjuk, majd vizes kézzel, kisebb méretű gombócokat formázunk belőle és forró-lobogó, enyhén sós vízbe helyezük.

Közben egy serpenyőben felolvasztjuk a vaját és állandóan kevergetve megpirítjuk rajta a zsemlemorzását.

A megfőtt gombócokat szőrőkanállal a pirított zsemlemorzására tesszük és könnyed mozdulatokkal megforgatjuk úgy, hogy a gombócok minden részét érje a vajban pirított morzsa.

Tálaláskor izlés szerint porcukorral megszórjuk és kikevert tejjel meglocsoljuk, de kínálhatjuk sárgabarackízzel is, úgy talán még finomabb.

Jó étvágyat hozzá!

Juhász Attila

**Tisztelt olvasók!**

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lajkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**