



## Flag-gasztró magazin: Lúdláb (torta) leves

2010 december 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Egy leves, sok-sok meggyel, tejszínnel selymesítve, a teteje pedig jól megrakva kakaós tejszínhabbal és házi csoki szósszal megcsurgatva. Mintha egy lúdláb torta kelne új életre leves formájában!

*Hozzávalók:*

- 1 üveg magozott [meggybef?tt](#)
- ízlés szerint cukor
- ?rölt fahéj
- csipet gyömbér
- csipet só
- szegf?szeg
- 1 ek. ételkeményít?
- 2 dl tejföl/tejszín/tej

*A habhoz:*

- 2 dl tejszín
- 1 tk. Vanília kivonat vagy egy csomag vaníliás cukor
- 1-2 ek. cukrozatlan kakaópor

*Tetejére:*

- [csokoládéöntet](#)



Legegyszerűbb meggylevest főzünk, hagyjuk langyosra hűlni, majd hűtőben egészen kihűtjük.

A tejszínben csomómentesre keverjük a kakaóport, hozzáadjuk a vanília kivonatot, s kemény habbá verjük.

Tálaláskor a meggylevest megpakoljuk dundi habgaluskákkal, és jó alaposan meglocsoljuk a csokoládéöntettel.

Ellenállhatatlanul finom!

Szerző: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---