

## **Gasztrobloggerekkel - Adventt?I, Karácsonyig III. Gesztenyekrém leves**

2009 november 24. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készüldést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? 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 asztalra ez a gesztenyeleves. Annyiban hasonlít a borlevesre, hogy ez is édes. A gesztenyés, fahéjas, rumos íze igazi ünnepi fogássá teszi.

25 dkg gesztenye massza

1 l tej

1 narancs héja

vanília

2 ek keményít? (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 lesz?rhetjük. Ha édesített gesztenyét kaptunk, azt nem kell már cukrozni. A tejet melegítsük forrásig, tördeljük bele a gesztenyemasszát és habver?vel vagy botmixerrel dolgozzuk simára. Öntsük hozzá a narancsos tejet is, és a mazsoláról lesz?rt rumot. Végül s?rítsük be a kevés hideg tejjel simára kevert keményít?vel. Fokozatosan adjuk hozzá a keményít?t, nehogy kocsonyát csináljunk krémleves helyett. Tegyük a tányérokba a mazsolát, merjük rá a levest és szórjuk meg kevés fahéjjal. Az áztatott mazsola a s?r? krémleves alján marad, és csak a kanállal belenyúlva okoz meglepetést. Ha van odahaza egész f?tt gesztenyénk, akár konzervb?l is, kevés vajon pirítsuk körbe és ezt a sült gesztenyét még rátehetjük finom levesbetétnek.

Beküldte: jókaja

<http://jokaja.hu>



**Ajánló**