



Gasztobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XII. Sült birsalma-krémleves

2009 december 03. 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 jelentkező sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

- 5-6 közepes birsalma
- fél marék szegfűszeg
- 2-3 ek. méz
- 1-2 ek. cukor
- őrölt fahéj
- 2 dl tejszín
- kb. 3 dl tej

A birsalmákat megmossuk, körbe-körbe megzseljük szegfűszeggel. Almánként 5-6 db elegendő. Tepsibe tesszük, majd forró sütőben kb. 15 perc alatt puhára sütjük.

A puha almát feldaraboljuk. Magházát kivágjuk, az esetleges lakókat szintúgy, és a gyümölcshúst fazékba pakoljuk. Felöntjük annyi vízzel, amennyi épp csak ellepi, és forrás után 1-2 percig főzzük, majd botmixerrel pépesre zúzzuk.



A tejszínt és a tejet összekeverjük, s vékony sugárban, közben folyton kevergetve a levesbe csorgatjuk. Ízesítjük fahéjjal, mézzel és cukorral, kiforraljuk.

Pírított mandulaszirommal meghinthet?, egész biztos, hogy nem válik kárára!

Chef Viki

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



Ajánló