



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 vízes kézzel, kisebb méretű gombócokat formázunk beléjük és forró-lobogó, enyhén sós vízbe helyezük.

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

A megfőtt gombócokat szűrőkanállal 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** Twitter oldalát a következő címen: <https://twitter.com/syracuse73>, illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló

