

Flag - Gasztro: Túrógombóc

2017 június 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Igazi csemege, ínyenceknek!

Ha egy étkezés során túl vagyunk már az el?ételen, a levesen és a f?fogáson is, jöhet a desszert és az igazi inyencek számára valódi csemege lehet a túrógombóc. (Nem keverend? össze a Túrós Gombóccal, amely a Szilvásgombóchoz hasonlít, azzal a különbséggel, hogy a tésztába nem gyümölcs, hanem túrótöltelék kerül.)

Így készitsük tehát ezt az édességet, ha egy igazán finom befejez? 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 ev?kanálnyi kristálycukorral kemény habbá verjük.

Az áttört túróhoz el?bb a kikevert tojássárgáját adjuk hozzá, majd a búzadarát és ezt követ?en a tojásfehérje-habot is lazán hozzákeverjük.

Végül beletesszük a langyos tejbe el?z?leg beáztatott mazsolát és a reszelt citromhéjat.

Az összekevert alapanyagokat h?t?szekrényben, tiszta konyharuhával lefedve legalább egy órát állni hagyjuk, majd vízes kézzel, kisebb méret? gombócokat formázunk bel?le és forró-lobogó, enyhén sós vízbe helyezzük.

Közben egy serpeny?ben felolvasztjuk a vajat és állandóan kevergetve megpirítjuk rajta a zsemlemorzsát.

A megf?tt gombócokat sz?r?kanállal a pirított zsemlemorzsára tesszük és könnyedd mozdulatokkal megforgatjuk úgy, hogy a gombócok minden részét érje a vajban pirított morzsa.

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

Jó étvágyat hozzá!

Juhász Attila

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló