



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 el?ételen, a levesen és a f?fogáson is, jöhet a desszert és az igazi ínycsemegek számára valódi csemege lehet a túrógombóc. (Nem keverend? 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 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 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 belőle és forró-lobogó, enyhén sós vízbe helyezzük.

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

A megfőtt gombócokat szőrőkanállal 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 "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló