



Flag– gasztro magazin: Birsalma krémleves mézeskaláccsal

2011 január 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha még vannak elfekvő készletek az ünnepekre sült mézeskalácsokból! A leves fűszeres, krémes, gazdag íz – átmelegíti testünket-lelkünket egy borongós napon!

Hozzávalók:

- 1 ek. vaj
- 5 dkg cukor
- 0,5 kg birsalma
- fél marék szegfűszeg
- 2-3 ek. méz
- 2-3 ek. mézeskalácmorzsa (kész sütemény morzsásra törve)
- 1 dl tejszín
- kb. 2 dl tej
- 1 mk. mézeskalács fűszerkeverék



A birsalmát alaposan megmossuk, héjába szurkáljuk a szegfűszegeket és sütőben kb. 30-40 perc alatt puhára sütjük. Kicsit hűtőni hagyjuk, majd a húsát héjától levágjuk a magház körül.

A vajon kevergetés nélkül megkaramellizáljuk a cukrot, rádobjuk a birsalma darabokat. Néhány percig pároljuk, majd felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi és készre főzzük.

Botmixerrel pürésítjük.

Ekkor hozzáadjuk a mézeskalács morzsát, a tejszínt, a kívánt mennyiségű tejet (ezzel állítjuk be a sűrűséget), a mézet és a mézeskalács fűszert.

Jól kiforraljuk, majd mixerrel még egyszer habosra pörgetjük.

Mézeskaláccsal/tejszínhab pamaccsal, melegen tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

[Tweet](#)



Ajánló