

Gyümölcsös meggylevés



Könnyen elkészíthető

(4 személyre)

Hozzávalók:

Fél kg vegyes gyümölcs az idénytől függően (meggy, cseresznye, őszibarack, sárgabarack, körte, alma, stb.)

1 l víz

10 dkg kristálycukor

2 dl joghurt

1 db tojássárgája

2 evőkanál finomliszt

1 csipetnyi só

1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

Kevés szegfűszeg

Kevés fahéj

Elkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, amelyeket szükséges meghámozzuk, illetve kimagozzuk. A nagyobb gyümölcsöket szeletekre vágjuk. A megtisztított gyümölcsöket 1 liter fahéjas, szegfűszeges, cukros forrásban levő vízbe dobjuk, és kb. 5 percig tartó forralás után (a puhább gyümölcsöket később adjuk hozzá, mert különben szétmállanak, keményebb gyümölcsöket főzhetjük kicsit tovább) beleszűrjük a liszttel és tojássárgájával elkevert joghurtot, hozzáadunk egy csipet sót, a vaníliás cukrot, újból felforraljuk, és a levest hagyjuk kihűlni. Ezután betesszük a hűtőszekrénybe, jól hűtjük, és hidegen tálaljuk.

Tipp:

Télen készíthetjük fagyasztott gyümölcsökből is a levest.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu



Mesterkonyha
Receptek és tippek

Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?
Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu
Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu