

Athéni gyümölcsleves



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Néhány darab őszibarack vagy körte
600 g friss ananász, apró kockára vágva, vagy darabolt ananász
konzerv1 doboz erdei mix (ribizli, málna, szeder, fekete ribizli)
Mandarin, vagy narancsFél citrom
3 evőkanál cukor
8-10 db szegfűszeg
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
500 ml tejszín1000 ml narancs juice

Elkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, meghámozzuk, amelyeket szükséges kimagozzuk. A narancslét és a gyümölcsöket egy főzőedénybe öntjük, és az egészet felforraljuk. Ezután lassú tűzön hozzáadjuk a cukrot, a vanillincukrot és a fahéjat. A tejszínnel felöntjük a levest, majd ismét felforraljuk. Ezután hagyjuk kihűlni, pár órára hűtőbe tesszük, majd hidegen tálaljuk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu