

Gyümölcsleves habgaluskával



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g gyümölcs ízlés szerint
5 evőkanál kristálycukor
2 evőkanál **Dr. Oetker Gustin Étkezési Keményítő**
2 evőkanál darált dió
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
3 db tojás (közepes méretű)
200 ml tejföl
Őrölt fahéj

Elkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, megpucoljuk, kimagozzuk és feldaraboljuk. 1,5 liter vizet felrakunk forrni és hozzáadjuk a keményebb gyümölcsöket. Kicsivel később hozzáadjuk a puhább gyümölcsöket is. A gyümölcsdarabokat kiszedjük. A tojások fehérjét a porcukorral kemény habbá verjük, majd hozzákeverjük a diót is. Kanállal beleszaggatjuk a lébe, átfogatjuk, kiszedjük, és hidegen tartjuk. A tojássárgákat tejjel, vaníliás cukorral, keményítővel és fahéjjal csomómentesre keverjük és behabarjuk a levest. Vanillincukorral és cukorral édesítjük. Végül hozzáadjuk a gyümölcsöket és a habgaluskát, hidegen tálaljuk.

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