

Vaníliafagylaltos sárgadinnye leves



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1 db közepes nagyságú, érett sárgadinnye
200 ml tejszín
50 g méz
200 ml muskotályos bor
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
10 g friss gyömbér
100 g tejszínhab
20 g pirított mandula
1 citrom
Mentalevél
Vaníliafagylalt

Elkészítés:

A dinnye felét 0,5 x 0,5 cm-es nagyságú kockákra vágjuk. A megmaradt dinnyét leturmixoljuk. A tejszínt, a mézet, a muskotályos bort, és a finomra reszelt friss gyömbért jól összekeverjük. Ezek után hozzáadjuk a leturmixolt dinnyét. Porcukor, vanillincukor és frissen facsart citromlé hozzáadásával tehetjük még ízletesebbé a pikáns levesünket. Óvatosan a leveshez keverjük az apró kockára vágott dinnyét. Tálalásig jól lehűtjük. Hidegen, adagonként egy gombóc vaníliafagylalttal tálaljuk. Tejszínhabrózsával, mentalevelekkel és pirított mandulaszeletekkel díszíthetjük.

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