Hideg túrógombóc

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:

Hozzávalók

- 500 ml tej
- 100 g búzadara
- 150 g cukor
- 40 g vaníliacukor
- 500 g túró
- 1 db citrom
- 1 db narancs
- 25 g teavaj
- 100 g mangó püré
- 100 g eper püré
- 150 g panko morzsa
- 50 g cukor

1. Hagyományosan tejbegrízt készítünk (tejet felforraljuk, folyamatos keverve hozzáadjuk a búzadarát, cukrot, vaníliás cukrot, csipet sót), szobahőmérsékletűre hűtjük, majd hozzákerül a citrom és a narancs reszelt héja, fél citrom, fél narancs leve, ízlés szerint ki mennyire szereti citrusosan.
2. Formázzuk, vizes kézzel, vagy fagyi kanállal. Hűtőben folpackkal letakarva pihentetjük.
3. Panko morzsát száraz serpenyőben arany sárgára pirítjuk, hozzáadjuk a vajat, pici cukrot. Amikor elkészült öntsük ki egy tálba, nehogy a forró serpenyőtől túlpiruljon a morzsánk.
4. Tálalás előtt forgassuk meg a gombócokat a morzsában. Tegyünk a tányérra a kétféle püréből és tegyük mellé a gombócokat. A pürét friss, érett gyümölcsökből is elkészíthetjük botmixerrel

T. Készíthetjük laktóz mentes alapanyagokból is (ricotta, orda, laktózmentes tej-vaj) így tejcukor érzékenyek is fogyaszthatják! Panko morzsa helyett natúr, tört zabkekszbe is forgathatjuk. A pürét kiválthatjuk dzsemmel is.

Google Play
App Store