

## Hideg meggy leves, erdei gyümölcs sorbet

1	50	4
Nehézség	Perc	fő



### Allergének:



### Hozzávalók

leves

- 500 g meggy
- 150 g cukor
- 200 ml tejföl
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 200 ml tejszín
- 40 g édes zabkeksz
- 1 db fahéj
- 8 db szegfűszeg

sorbet

- 300 g fagyasztott erdei gyümölcs keverék
- 150 g cukor
- 100 ml joghurt
- 0.25 db citrom
- 100 ml meggyleves

1. Redukciót készítünk /fűszerkivonat/: Az egész fahéjat és a szegfűszegeket 4 dl vízben, alacsony lángon főzzük, legalább 10 percig, majd pihentetjük még 10 percig.
  2. 1,5 liter vizet felforralunk, hozzá szűrjük a redukciót, hozzátesszük a cukrot, a meggyet, kb 10 percig főzzük. A tejfölt, tejszínt, pudingport hideg vízzel simára keverjük ezzel besűrítjük a levest. Jeges vízben hűtjük.
  3. A Sorbet készítéshez az alapanyagokat beletesszük egy konyhai aprítógépbe /a gyümölcsöt fagyosan/, krémes állagúvá aprítjuk, ízlés szerint ízesítjük. Tálalásig hűtőben tároljuk. Vigyázzunk ne fagyjon nagy keményre!
  4. Tálalás: A zabkekszet durvára törjük, 2db kanállal a sorbetet formázzuk és felöntjük a levestel.
- T. Fagyasztott meggyből is készíthetjük!

 Google Play



 App Store

