

Meggy leves túrógombóccal

Hozzávalók a leveshez:

- 500 g magozott meggy
- 1 l víz
- 2-3 evőkanál növényi italpor
- ízlés szerinti cukor
- fahéj, szegfűszeg, vaníliás cukor
- 20 g Mester vanília puding
- 200 ml Megle tejszín

Túró gombóchoz:

- 250 g túró
- 70 g rizsdara
- 1 tojás
- 1 citrom reszelt héja
- csipet só
- 1 evőkanál cukor

Elkészítése:

A leves hozzávalóit a pudingpor és a Megle tejszín kivételével megfőzzük. A pudingot kevés vízzel összekeverjük és hozzáöntjük a leveshez, felforraljuk, kihűtjük és a Megle tejszín hozzá keverjük (felverés nélkül), tovább hűtjük. A túró gombóc összetevőit tálba tesszük és jól összedolgozzuk, 30percig állni hagyjuk, kicsi gombócokat formálunk belőle (ebből az adagból 40-45db gombóc lesz) lobogó sós forró vízben három adagra osztva kifőzzük, először a gombócok leülnek az edény aljára, majd feljönnek a víz felszínére, 2-3 percet kell főzni, hideg vízbe szedjük, majd szűrő kanál segítségével tálkába szedjük. Tálalás: a tányérba kiszedjük a levest és a tányérba adagoljuk a kicsi gombócokat, citromfű levele vagy mentát tehetünk díszítésnek.