



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Kohári Éva

FAHÉJAS ALMAKRÉMLEVES GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN, MÉZEN KARAMELLIZÁLT ALMÁVAL, DIÓVAL ÉS TEJSZÍNHAIB GALUSKÁVAL

A hideg gyümölcslevessel nem csak nyáron arathatunk nagy sikert. Ez a fahéjas, almás változat tökéletes előétele lehet a karácsonyi lakomának.

HOZZÁVALÓK

6 db közepes méretű, savanykás alma
1 liter víz
1 db citrom leve
fél db citrom reszelt héja
1 kávéskanál fahéj /

vagy 2 rúd fahéj
1 evőkanál vaníliás pudingpor
200 ml növényi tejszínhab
1 csipet só
1 csipet gyömbér por
ízlés szerint Auchan

akácméz

HOZZÁVALÓK A MÉZEN ALMÁS DIÓHOZ

1 db közepes méretű alma
1 marék durvára

vágott dió
2 evőkanál Auchan akácméz
HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE
200 ml növényi tejszínhab
ALLERGÉNEK

1

Az almákat pucolás után vágjuk kockákra és pároljuk puhára a vízben. Keverjük hozzá ízlés szerint mézet, adjuk hozzá a citrom levét, reszelt héját, a fahéjat és a gyömbért. Botmixer segítségével turmixoljuk simára. A tejszínt keverjük csomómentesre a vaníliás pudinggal, tegyük hozzá pár merőkanállal a forró levesből, majd keverjük össze a levessel és forraljuk pár percig.

2

A karamellizált almához az almát pucoljuk meg és vágjuk apró kockákra. Egy serpenyőben forrósítsuk fel a mézet, adjuk hozzá az almakockákat, a durvára vágott diót és pár perc alatt karamellizáljuk meg, majd terítsük sütőpapírra, amit előtte vékonyan kenjünk át olajjal.

3

A tejszínhabot verjük fel, ebből kanállal szaggassunk galuskákat.

4

A levest alaposan lehűtve tálaljuk a diós almával és a habgaluskával.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

