



Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:

Rákóczi Feri

KARÁCSONYI BORLEVES

Minden karácsonyi vacsorák nyitánya lesz ez a parádésan krémes, fűszeres ízű borleves! Ünneplésén most egy drágább bort választottam, de a karácsony ezt azért megérdemli. Elkészítése nem egy nagy tudomány, egyedül a habgaluskával kell vigyázni. Ne legyen túl forró a tej, csak szépen bugyogjon, és egy szűrőn csöpögtesd majd le a galuskákat. Ja, és válassz nagy átmérőjű, alacsony peremű edényt a kifőzésükhöz, egyébként lehetetlen megfordítani.

HOZZÁVALÓK

1 palack fehérbor
5 db tojássárgája
3 db tojásfehérje

1 db citrom
5 db szegfűszeg
1 rúd fahéj
2 dl hideg víz

3 dl tejszín
120 g cukor
150 g cukor a
galuskába

0.5 l tej
100 g szeletelt
mandula

ALLERGÉNEK

- 1 A tojássárgákat keverd habosra a 120 g cukorral.
- 2 A bort forrald fel a fűszerekkel, és fél citrom levével.
- 3 Önts bele két deciliter hidegvizet, majd lassan csorgasd bele a tejszínt, közben folyamatosan kevergesd.
- 4 Ezt a keveréket nagyon lassan, csorgatva dolgozd össze a cukros tojássárgákkal, majd tedd vissza a takarékra vett lángra.
- 5 Kevergesd, érezni fogod, hogy lassan besűrűsödik. Ekkor szűrd át, így kikerülnek belőle a fűszerek, és selymes lesz az állaga.
- 6 Verd fel a tojásfehérjéket kemény habbá, közben add hozzá a 150 g cukrot is.
- 7 Forrósítsd fel a tejet, egy kanállal szaggasd bele a galuskákat. Vigyázz, főzés közben megdagadnak. Oldalanként 2-3 perc, kész is.
- 8 A szeletelt mandulát egy felforrósított serpenyőben pirítsd meg, és mehet is a tálalás!

Tipp: ha gyerekek nem esznek a levesből, akkor a fűszereket csak egy deci borban főzd ki. A maradékot csak ez után add hozzá, de azzal már ne forrald, csak melegítsd. Így megmarad benne az alkohol, jobb lesz a hangulat!



**Tölts le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

