



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **60 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Havas Dóra

TÚRÓGOMBÓC EPERREL ÉS MÁKKAL

Ha unod a hagyományos túrógombócot, tuningold fel mákkal és friss eperrel! Tökéletes párosítás egy tökéletes nyári desszert fogáshoz.

ALLERGÉN

tojás

HOZZÁVALÓK

fél kg sovány

tehéntúró

3 db tojás

3 db Tojás

2 dkg vaj

1 csipet só

1 evőkanál porcukor

12 dkg finom búzadara

fél kezeletlen sárga

citrom

20 dkg eper

2 dl 12%-os tejföl

5 csapott evőkanál

egész mák

10 dkg eperdzsem

ALLERGÉNEK

laktóz

glutén

1

A túrót villával összetörjük, hozzákeverjük a tojássárgákat, a vajat, sőt és porcukrot, a végén pedig a búzadarát. ½ citrom héját a masszába reszeljük, összekeverjük. A tojásfehérjéből kemény habot verünk és lazán beleforgatjuk a túróba. Legalább egy órára a hűtőbe tesszük.



2

Ezután vizes kézzel gombócokat formázunk, minden gombóc közepébe 1 szem epret teszünk. Forrásban lévő, enyhén sós vízben kifőzzük a gombócokat – miután feljöttek a víz felszínére 3 percig főzzük, majd kiszedjük és lecsepegtetjük őket. Végül beleforgatjuk a mákban és tejföllel, eper dzsemmel tálaljuk.



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



Auchan