

B,

Tejszínes őszibarack krémleves egyszerűen

A 10 nagyobb őszibarackot megtisztítjuk, magjait eltávolítjuk. Két hámozott barackot apró kockákra vágunk, a díszítéshez félretesszük. A többi barackot leturmixoljuk 2 evőkanál mézzel és 1 csipet fahéjjal felfőzzük. A vaníliás pudingot kikeverjük 2 dl tejszínnel és 2 evőkanál barnacukorral, majd lassan a pépes gyümölcshöz öntve felfőzzük újra. 1-2 perc elegendő, hogy sűrűvé váljon a levesünk. Pár óra alatt hűtjük, majd a gyümölcskockákkal, friss tejszínhabbal, esetleg pirított mandulával kínáljuk.



Írj bevásárló cédulát!

Hozzávalók:

1.....

2.....

3.....

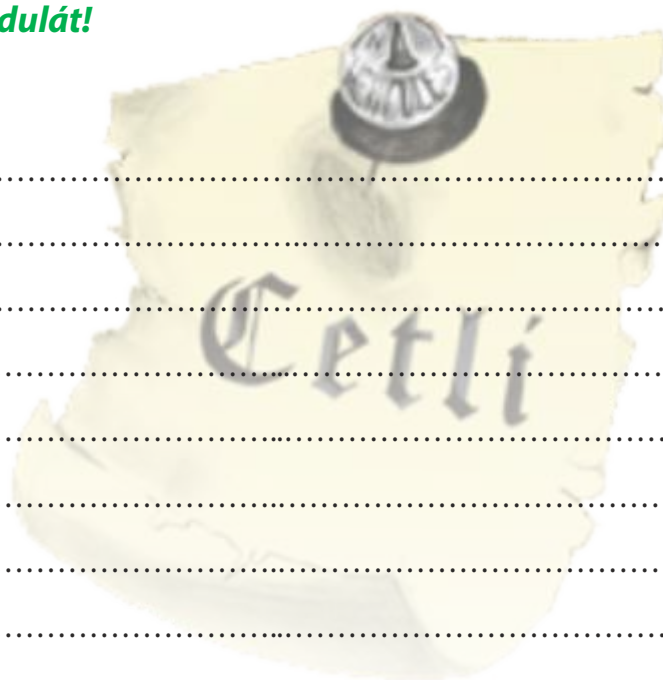
.....

.....

.....

.....

.....



²⁶ <http://kreativkonyha.blogspot.com/2011/07/hideg-tejszines-oszibarackleves.html>

