

GYÜMÖLCS LEVES



Gourmet Baba receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

- 300 gr cseresznye
- 300 gr málna
- 1 közepes db alma
- 75 gr ribizli
- 1 kk fahéj
- 5 db szegfűszeg
- 4 evőkanál finomliszt
- 200 ml növényi tejszín
- 1 puncs puding
- 1 vanília puding
- 1 csipet só
- 2-3 l víz

CSINLÁJUK MEG!

A gyümölcsöket alaposan mossuk meg és tegyük fel főni. A főző vízbe tegyük bele a fűszereket. kb. 20 perc alatt készre főzzük.

Ha forr, tegyük bele a tejszínt és a főzőlével keverjük össze a pudingokat. Igény szerint pudingonként 1-1 ek cukrot is tehetünk bele.

Újra forraljuk össze a pudingot.

Hagyjuk kihűlni és friss gyümölccsel tálaljuk.



**ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 25
PERC**
HÜTÉS: MIN. 2 ÓRA

