

Turosgomboc (reteta in romaneste, mai jos)



Hozzávalók:

- 50 dkg túró
- 2 tojás
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- 2 evőkanál liszt
- pici só
- 2 csomag vaníliás cukor
- porcukor ízlés szerint
- annyi tejföl, hogy formálható legyen
- A tálaláshoz:
- pirított zsemlemorzsa
- tejföl
- porcukor
- vaníliás cukor

Elkészítés:

A túró villával összetörjük, majd jöhet a többi hozzávaló. Jól összedolgozzuk, majd forrásban lévő, de nem lobogó vízben kifőzzük.

Végül pirított zsemlemorzsaiba forgatjuk. Vaníliás cukorral és porcukorral kikevert tejjel tálaljuk.

Megjegyzés:

Anyukámtól kaptam a receptet, neki egy ismerősünk adta, aki valamikor főszakács volt egy étteremben. Alig mertem nekiállni, attól féltem, hogy szét fog főni az összes. De képzeljétek, olyan könnyű és olyan gyorsan megvan, hogy még sokszor fogok ilyet csinálni. :) És gondoltam, ezt a szuper receptet megosztom veletek is, ezt mindenkinek ki kell próbálni! Ja, és egy darab sem főtt szét! Pedig ez nálam nagy szó. :D Kellemes főzőcskézést

--

Marianne

Szaraz, nem zsiros turot kell használni.

Galuste de branza

Timp de preparare:
30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:
2 oua
500g branza dulce
4 linguri de supa de pesmet
2 linguri de faina
2 pachetele zahar vanilat
smantana (cat sa se formeze frumos galustele)
un pic de sare

Cand se serveste :

Pesmet prajit
zahar praf vanilat putina sare

Mod de preparare:

Rumenim putin pesmet (prajit in putin unt/ulei) intr-o tigaie si o punem deoparte.

Se amesteca branza proaspata cu cele 2 oua, sarea si zaharul pana devine omogena compozitia. Apoi se adauga pesmetul si faina putin cate putin si se amesteca bine.

Separat se pune apa la fiert cu putina sare intr-o oala. Din amestecul de branza se formeaza cu mana umezita mici galuste (cam de marimea unei prune mai mari , sau dupa preferinte) si se pun in apa ce a dat in clocot. Daca cumva se sfarma galustele la fierbere, se mai poate adauga putin pesmet la compozitie sau pur si simplu se lasa 5-10 minute sa se mai umfle putin si astfel compozitia devenind mai groasa (la fel ca la galustele pentru supa). Galustele sunt fierte cand se ridica la suprafata apei. Se scot din apa si se tavalesc prin pesmetul prajit, una cate una.

Se servesc calde cu zahar tos (sau pudra) deasupra si restul de pesmet rumenit, sau cu smantana pe deasupra.

Este un desert delicios si foarte usor de preparat.
Ies cam 4-6 portii.