



Borleves

4 főre (StreetKitchen-recept)

Hozzávalók:

- 1 db citrom héja
- 1 db narancs héja és leve
- 1 üveg száraz fehérbor
- 100 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 2 rúd fahéj
- 5 db szegfűszeg
- 6 db tojássárgája
- 200 ml tejszín
- 1 ek keményítő
- 200 ml habtejszín a díszítéshez

Elkészítés:

- 1 A citrom és a narancs héját vékonyan lehámozzuk és a narancs kifacsart levével együtt egy főzőedénybe tesszük.
- 2 Felöntjük a borral, hozzáadjuk a cukrokat, a fahéjat és a szegfűszeget, majd az egészet felforraljuk. 4-5 percig főzzük, azután közepes hőfokon tartjuk.
- 3 Közben a tojássárgákat elkeverjük a tejszínnel, utána csomómentesre keverjük a keményítővel, majd hőkiegyenlítéssel a leveshez adjuk és addig kevergetjük, amíg kicsit besűrűsödik.
- 4 Az egészet átszűrjük és hagyjuk kihűlni. Tálaláskor tejszínhabbal díszítjük.

Megjegyzés:

Vigyázat, nagyon finom!