

## Meggyleves habarással sűrítve

### Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg magozott meggybefőtt vagy magozott friss meggy
- 2 dl tejföl (20%)
- 2 dl főzőtejszín
- 10 dkg finomliszt (BL 55)
- 20 dkg vaníliafagylalt
- só
- kristálycukor
- egész fahéj
- egész szegfűszeg
- mentalevél

### Elkészítési mód:

A vizet a meggybefőtt levével feltesszük főni, ízesítjük. Elkészítjük a redukciót, mely 2 dl víz, egész fahéj és a szegfűszeg keveréke.

A meggybefőttet beleöntjük az alaplébe, és elkészítjük a tejfölös-tejszínes habarást. Ehhez keverőtálba tesszük a tejfölt, hozzáadjuk a szitált lisztet, és a tejszínnel, illetve kevés hideg vízzel simára keverjük.

A habarást átszűrjük, majd a leves főzőlevéből hozzámerünk, azaz hőkiegyenlítést végzünk.

Tűzhelyünket takarékra tesszük, majd levesünkhöz hozzáadjuk a redukciót és a habarást. Kiforraljuk, megkóstoljuk és ha elkészült, lehűtjük a levest.

Tálaláskor csészébe merjük és egy gombóc vaníliafagylaltot helyezünk rá. Mentalevéllal díszítjük.

Séfünk tippje: földieperrel is elkészíthető