

## Hideg eperkrémleves - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Fotó: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

1-1,2 liter víz, 1 kisebb citrom héja, 10-12 szegfűszeg, a szegfűszeggel azonos mennyiségű egész fahéj, csipetnyi só, kb. 1 púpozott evőkanál (3 dkg) finomliszt, 3-4 evőkanál tejföl, 2 dl tej vagy főzőtejszín (lehet felesben is), fél mokkáskanál só, 5-6 evőkanál (10-12 dkg) kristálycukor (fogyókúrázóknak és cukorbetegeknek lehet helyette folyékony édesítőszer is), 30 dkg eper, 1 kisebb citrom leve, 1 dl vörösbor, 1 kupica konyak

### a tálaláshoz:

30 dkg eper, jó 1 evőkanál kristálycukor  
2 dl habtejszínből vert hab

### a díszítéshez:

mentalevél vagy citromfű

1. A vizet fölforraljuk. A citromot alaposan megmossuk, sárga héját vékonyan, a fehér bundája nélkül levágjuk, földaraboljuk, és egy teatojásba rakjuk a szegfűszeggel meg a több darabra tördelt fahéjjal együtt. A teatojást a vízbe tesszük, amit csipetnyit megsózunk, és 5 percig főzzük, hogy a fűszerek íze, aromája minél jobban kioldódhasson. Ezután kiemeljük a vízből.

2. A lisztet a tejföllel és a tejjel simára keverjük. Egy keveset a forró fűszeres léből belemerünk, simára keverjük, majd így öntjük a többi léhez. Kevergetve forraljuk 1-2 percig, majd enyhén sózzuk, a cukorral (édesítőszerrel) édesítjük.

Az epret megmossuk, lecsumázzuk, a levesalapba rakjuk. Kis lángon 5 percig főzzük, a tűzről levéve merülőmixerrel pürésítjük, a citrom kifacsart levével, a borral és a konyakkal pikánsra ízesítjük, majd átszűrjük.

3. Közben a leves betétjéül szolgáló epret megmossuk, lecsumázzuk, és vékony cikkekre vágva tálba rakjuk, a cukorral összeforgatjuk, de kerülhet rá citromlé és konyak is.

4. A levest jól behűtve levesescsészékbe merjük, a cukrozott epret (amin időközben szépen elolvadt a cukor) belerakjuk, végül tejszínhabbal „megkoronázzuk”. Díszítésképpen citrom- vagy mentalevet tehetünk a tetejére.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

## Hideg eperkrémleves - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

Egy adag: 500 kcal