



Hozzávalók:

2 nagyon friss tojás, 0,5 dl (5 dkg) kristálycukor, 30 dkg csipkebogyólekvár (lehet áfonya, erdei gyümölcs, málna stb. is), 3 dl habtejszín

a tálaláshoz:

habtejszín, erdei gyümölcs lekvár, mentalevél vagy citromfű

1. A tojásokat egy tálba ütjük, a cukrot rászórjuk, majd elektromos habverővel addig keverjük, míg sűrű, krémszerű massa lesz. Ez 4-5 perc, majd továbbra is keverve kanalanként beledolgozzuk a lekvárt.
2. A jól behűtött tejszín kemény habbá verjük, óvatos mozdulatokkal, - hogy ne törjük - , de azért alaposan az lekváros tojásos masszába forgatjuk. Egy tálkába kanalazzuk, és lefagyasztjuk.
3. Tálaláskor forró vízbe mártott evőkanalakkal nagy hosszúságú „galuskákat” formálunk belőle, de adagolhatjuk fagylaltoskanállal is, és tányérra rakjuk.
4. Tejszínhabbal megkoronázzuk, kikevert erdei gyümölcs lekvárral meglocsoljuk és mentalevéllal díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc + fagyasztás

Egy adag: 630 kcal