



Hozzávalók:

4 tojás, 12 dkg (6 evőkanál) kristálycukor,  
1 liter tej, fél vaníliarúd vagy 1-2 csomag  
vaníliás cukor, 1 kiskanál főzni való  
vaníliaízű pudingpor (esetleg finomliszt)

1. A tojások fehérjét a vége felé hozzáadott 2 evőkanál cukorral „kőkemény” habbá verjük. A tejből 1 decinyit félreteszünk, a többit a maradék cukorral meg a félbehasított, kikapart vaníliarúddal ízesítve egy lábasban felforraljuk.
  2. A tojásból a tejbe mártott evőkanállal galuskákat szaggatunk és a gyöngyözve forró tej tetejére fektetjük. Egyszerre csak keveset, hogy legyen helyük a növekedésre. Fél percig főzzük, majd megfordítjuk és még fél percig hagyjuk a tejben. Egyet próbaképpen félbevágunk, hogy meggyőződjünk róla, megfőtt-e. Ezután szűrőlapáttal - jól lecsöpögtetve - tálcára szedjük.
  3. A tojások sárgáját a félretett hideg tejjel meg a pudingporral habverővel simára keverjük. Ezt a tojásos keveréket a habverővel erősen verve a forró tejbe öntjük, és addig főzzük, amíg kissé besűrűsödik, de arra vigyázzunk, hogy ne forrjon.
  4. Hidegen, üvegtálba töltve a habgaluskákkal megrakva kínáljuk.
- Recepthez fűződő történet, jótanács
- Ha a tojás a tejben a gondos keverés ellenére összeugorna, merülőmixerrel újra simára dolgozható.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 357 kcal