



Elkészítés: 30 perc

Ha hideg van kint akkor langyosan, de a kandalló melege mellett akár hidegen is tálalható. Ha nem szereted a tojáshabot, díszítheted rumba áztatott mazsolával is. Az alkohol a forrás miatt természetesen elpárolog belőle.

Borleves



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

0,7 l fehérbor
0,25 l víz
4 tojás
0,2 kg cukor

1 evőkanál liszt (nem kötelező)
20 szem szegfűszeg
2 db fahéj
1/3 rúd vanília,

Elkészítés:



1 A bort és a vizet egy lábosban feltesszük forni szegfűszeggel, fahéjjal, vanília rúddal. (Könnyebb kiszedni a szegfűszegeket, ha ezeket teatojásba rakjuk.)



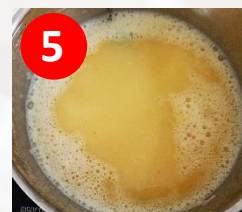
2 A tojásokat szétválasztjuk, és a fehérjét kemény habbá verjük, kanállal adagolva, a forró borban kifőzzük, és félre tesszük.



3 A szétválasztott tojássárgáját, a cukrot, a lisztet, és ha vanília őrleményt használunk, akkor azt egy tálba tesszük



4 A tojássárgákat a többi adalékkal habosra keverjük.



5 Apránként a forró borhoz keverjük. Vigyázzunk, nehogy a tojás össze ugorjon. Alaposan összeforraljuk, és a végén a fűszereket kiszedjük.