

Zabkorpás túrógombóc marcipános tejföllel



Hozzávalók: (18-20 gombóc)

25 dkg tehéntúró
6 dkg zabkorpa
1 evőkanál cukor / ennek megfelelő mennyiségű édesítő

2 db közepes méretű tojás
½ mokkás kanál sütőpor
1 csipet só

2 dkg zabkorpa
1 evőkanál olaj

3 – 4 evőkanál tejföl
1 teáskanál cukor / ennek megfelelő mennyiségű édesítő
1 mokkáskanál mandula aroma

Elkészítés:



A túrót villával jól összetörjük, és a tojás sárgájával, zabkorpával, cukorral/édesítővel, sütőporral alaposan elkeverjük.



Lefedve hűvös helyen legalább 1 órán át pihentetjük, hogy a korpa megduzzadjon.



Ezután a tojás fehérjét, egy csipet sóval habbá verjük, majd határozott mozdulatokkal a masszába dolgozzuk. Vigyázzunk ne törjük össze a habot.



A túros masszából nedves kézzel nagyobb diónyi gombócokat gömbölyítünk



Forró vízben kifőzzük. Vigyázz főzés közben jócskán megnőnek! Ha már feljöttek a víz felszínére, 4-5 perc alatt elkészül.



Közben az olajon egy tapadásmentes edényben kissé megpirítjuk a maradék zabkorpát, öntünk rá 0,5 dl vizet, és azt utána elforraljuk. A kész gombócokat leszűrjük, és megforgatjuk az előkészített morzsában.



Előkészítés: 20 perc
Pihentetés: 60 perc

Nagyon különleges lesz a cukrozott tejföl egy kis mandula aromával. Mintha marcipánnal tálalnád a gombócokat. Gluténmentes és akár cukorbeteg is fogyaszthatják. Kétségtelenül frissen az igazi.