



# Hideg túrógombóc cseresznyekompóttal

🕒 55–60 Perc 



## Elkészítés

- 1 Először áztassuk be a zselatinlapokat egy kevés vízbe. Ezután a tejszínt verjük kemény habbá és keverjük hozzá a túrót, a vaníliás cukrot, a tejfölt és a porcukrot.
- 2 Nyomkodjuk ki a zselatint és egy lábasban melegítsük addig, amíg folyékonnyá válik. Keverjük hozzá a krémhez és hagyjuk dermedni egy éjszakán át.
- 3 A kompóthoz a cseresznyét alaposan mossuk meg, vágjuk félbe és magozzuk ki. A vizet és cukrot tegyük egy lábasba, adjuk hozzá a cseresznyét, mentát és kakukkfűvet, forraljuk fel, majd kis lángon hagyjuk főni kb. 3 percig.
- 4 Ezután a kukoricakeményítőt keverjük el egy kevés vízzel és adjuk hozzá a kompóthoz. Vegyük le a tűzhelyről és hagyjuk kihűlni.
- 5 Amíg a kompót hűl, a masszából formázzunk gombócokat. Ehhez használhatunk két kiskanalat.
- 6 A gombócokat rendezzük tányérra és tálaljuk a kompóttal. Dísztük pár szem friss cseresznyével.

**TIPP:** A gombócok tetejére ízlés szerint tehetünk aranybarnára pírított zsemlemorzsát.

## Összetevők 4 fő részére

 = Kotányi Produkte

250 g	Túró
80 g	Porcukor
5 lap	Zselatin
200 g	Tejföl
400 g	Tejszín
1 csomag	 Bourbon vaníliás cukor
300 g	Cseresznye
100 ml	Víz
2 evőkanál	Cukor
1 evőkanál	Kukoricakeményítő
1 teáskanál	Friss menta (apróra vágva)
1 teáskanál	 Kakukkfű, morzsolt

