



Vaníliás túrógombóc kardamomos körtebefőttel

⌚ 45–60 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A vaníliás túrógombóchoz

250 g	Túró (20%-os zsírtartalmú)
1 db	Bio tojás
1 db	Tojássárgája
40 g	Olvasztott vaj
90 g	Világos zsemlemorzsa
1 tk.	Kukoricakeményítő
125 g	Vaj
150 g	Világos zsemlemorzsa
1 ek.	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A kardamomos körtebefőttökhöz

2 db	Körte
1 ek.	Kukoricakeményítő
250 ml	Körtelé
2 ek.	Méz
0.5 tk.	♦ Kardamom, őrölt
1 mk.	♦ Szegfűszeg, őrölt
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész

- 1 A túrógombócokhoz keverjük az összes hozzávalót sima masszává, majd lefedve hűtőszekrényben pihentessük kb. 2 órán át.
- 2 Amíg várunk, hámozzuk meg és magozzuk ki a körteket, majd vágja őket cikkekre.
- 3 Kaparjuk ki a vaníliarúd belsejét, és adjuk a vaníliamagokat, a vaníliarudat és a szegfűszeget a körteléhez. Forraljuk fel.
- 4 Keverjük bele a mézet és a kardamomot, majd hagyjuk rövid ideig főni. A vége felé vegyük ki a vaníliarudat és a szegfűszeget.
- 5 Keverjük össze a kukoricakeményítőt kevés hideg vízzel, és sűrítsük be vele kissé a körtelét. Végül tegyük bele a körteszeleteket, és vegyük le az edényt a tűzről.
- 6 Formázzunk a tésztából közepes méretű gombócokat, és cukros vízben kíméletesen kb. 20 percig főzzük készre őket.
- 7 Közben a maradék vaját egy serpenyőben olvasszuk meg, és adjuk hozzá a zsemlemorzsát.
- 8 A megfőtt gombócokat csepegtessük le, és forgassuk bele a vajás morzsába.
- 9 A körtével tálaljuk, és szórjuk meg porcukorral.

