

# Vanília-gyömbérres puszedli

Szerző: -ka-pár-

2015. december 19.

Utolsó frissítés: 2015. december 21.

Á

- 25 dkg finomliszt

- 1 db tojás

- 10 dkg vaj

- 1 db citrom

- 1 db narancs

- 1 db vanília-rúd (vagy 1 ek vanília kivonat)

- 2x10 dkg porcukor

- 2 tk sárgaport

- 2 ek tejföl

- 5 dkg friss reszelt gyömbér

- 1.5 dl vegyes virágméz  
Első lépésként a vajat megolvasztjuk és összekeverjük a mézzel. Ezután a tejszínt kikeverjük a vanília-rúd kikapart belsejével, a citrom és a narancs lereszelt héjával és kifacsart levélével, majd hozzáadjuk a tojást porcukorral és beleforgatjuk a kissé lehűtött mézes vajat is. Az egész keveréket hozzáadjuk a liszthez, beleszeljük (finom sajtreszelés) a megtisztított friss gyömbért (ha nincs, használjunk egy csapott evőkanálnyi őrölt szárított gyömbért), reszeljük a sárgaport, majd jól összedolgozzuk a masszát, amit ezután legalább egy óráig pihentetünk a hűtőben.

A masszából diányi darabokat szaktsunk, majd formázzunk gömböket belőlük. A csomagolóanyagot porcukorba forgatjuk, majd sárgapapírral beletesszük és kicsit lenyomkodjuk. Előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

Á Borajánlás:

Azok a muskotály borokat vagy nemesített magyar hibrideket, Cserzei fűszerest, Irsai Olivét, Zenitet, Zengét, Zeuszt, esetleg kassai szőlővel és tokaji cuvée-eket fogyaszthatunk hozzá. Ezekkel a borokkal az évi asztal egyből desszertjeinként is nagyon tölve lehetnek.