



Málnakrémleves- medve László kedvence

Hozzávalók:

80 dkg málna

1 l tejszín vagy $\frac{1}{2}$ l tej, $\frac{1}{2}$ l tejszín

cukor, vaníliás-cukor, méz

$\frac{1}{2}$ dl málnapálinka

Elkészítés:

A málnát a cukorral, a vaníliás cukorral, a mézzel, és a tejszínnel turmixban összekeverjük, majd az aprómagoktól megszűrjük. Hozzáadjuk a málnapálinkát és hűtőben egy órán át pihentetjük. Tálalásnál málnadarabokat teszünk a közepére, és kívánság szerint tejszínhabbal, citromfűvel, díszíthetjük.

