

Egres szósz

Hozzávalók:

25 dkg egres (piszke)

2 db tojás

4 evőkanál cukor

3 dl víz



Készítés:

Az egrest (a mi vidékünkön, piszke néven ismert gyümölcs) megmossuk, és a vizet ráöntve, 1 evőkanál cukorral ízesítve megfőzzük.

Míg fő a gyümölcsünk, a tojássárgáját kikeverjük 2 evőkanál cukorral. A forró gyümölcsös léből hozzáadunk egy merőkanállal és azzal is jól elkeverjük.

Vékony sugárba ráöntjük a tojássárgája keveréket a forrásban lévő gyümölcsös szóshoz, és lassan, kevergetve főzzük még tovább.

A tojásfehérjéből az 1 evőkanál cukorral nem túl kemény habot verünk, és beleadagoljuk a tojásos gyümölcsös főzetbe. Jól átforgatjuk, egyet még forr és készen is van.

Jéni üvegtálba kiöntjük, és mikor lehűlt, hűtőbe tesszük.

Desszertes poharakban tálaljuk.

A madártejhez hasonló, de sokkal könnyebb csemege. Kicsit savanykás, de pont azért finom.

Mélyhűtött egresből is készíthető, sőt abból készítem a legtöbbször, hiszen ez a gyümölcs a szezonjában alig 2 hétig kapható.

A kedvenc desszertem.