



## SZILVALEKVÁROS GŐZGOMBÓC

### HOZZÁVALÓK

#### Gőzgombóc

- 125 g tej
- 20 g cukor
- 10 g vaj és egy kevés a kivajazáshoz
- 15 g friss élesztő
- 250 g liszt
- ¼ tk só
- 1 tojás
- 1 citrom héja (lehetőleg bio)
- 1000 g víz
- porcukros darált mák

#### Töltelék

- 60 g keményre főzött szilvalekvár

#### Vaníliasodó

- 1000 g tej
- 100-200 g cukor, ízlés szerint
- 10 g kukoricakeményítő
- 4 tojás
- 2 tk vanília kivonat

### ELKÉSZÍTÉS

#### Gőzgombóc

1. Tegye a tejet, a cukrot, a vajat, az élesztőt a keverőedénybe, és melegítse **3p/37<sup>oC</sup>/2-es fokozaton**.
2. Adja hozzá a lisztet, a tojást, a sót, a citromhéjat és dagassza **3p/ 1 fokozaton**.
3. Enyhén lisztezett felületen gyúrja össze a tésztát, és egy vékonyan kiolajozott tálban, meleg helyen hagyja a duplájára kelni.
4. A megkelt tésztát ossza 6 egyenlő részre, letakarva pihentesse 5 percet, majd lapítsa ki. Tegyen 1 tk szilvalekvárt mindegyik közepére, csomagolja be, majd formázza gombóccá.
5. Helyezze a gombócokat a kivajazott **Varoma** tálba és tálcára, majd pihentesse további 10-15 percet.
6. Öntse a vizet a keverőedénybe, helyezze a **Varomát** a keverőedény fedelére, és párolja a gombócokat **20p/Varoma/1-es fokozaton**, majd vegye le a Varomát, és öntse ki a párolóvizet.

#### Vaníliasodó

7. Tegye a sodó hozzávalóit a keverőedénybe, és főzze **10p/90<sup>oC</sup>/4-es fokozaton**.
8. Tálalja a gőzgombócot vaníliasodóval, és szórja meg a tetejét porcukros darált mákkal.



Elkészítés  
30 perc



Teljes idő  
1 óra 40 perc



Nehézségi fok  
közepes



Adag  
6 adag