



## ***Topfenknödel oder Túrógombóc?***

Dédnagyamám régi, Pesti Hírlapos receptekből válogatott szakácskönyvét nézegetve érdekes túrógombóc receptre leltem. Az elkészítési mód, merőben más a számomra ismerthez képest. No, most akkor, hogy is van ez? Búzadara vagy zsemlemorzsa? Felvert tojásfehérje? Tulajdonképpen honnan is származik ez a túrógombóc? És mi az a topfenknödel?

## **Gombóctörténelem és gasztormonarchia**

Némi internetes keresgélés és néhány családi beszámoló alapján bátran kijelenthetem, hogy a túrógombóc nem magyar desszert. Hiába árulják szinte minden önkiszolgáló étterem pultjából hazánkban, és hiába gondoljuk, hogy annyira magyar. Kérem, a túrógombócot az osztrák sógoroknak köszönhetjük! Valószínűleg az Osztrák-Magyar Monarchia idején honosodott meg hazánkban ez az egyszerű, de mégis különleges édesség, ami mára már főételként is közkedvelt. Eredetijét – a topfenknödelt – nem búzadarával, hanem zsemlemorzzával (vagy manapság kétszersült morzsájával) készítik. Hogy nálunk miért búzadarával készül, amikor az elkészítése így hosszadalmasabb, illetve a gombócok nehezebbek lesznek? Hát talán azért, mert a gombóc alapvetően a magyar köztudatban gabonás, gabonából készült ételként élt. Eredetileg a gombóc olyan ételt jelentett, ami kukoricadarából vagy búzadarából készült. A XVI. század környékén honosodott meg hazánkban, német hatásra.

A topfenknödelnél elengedhetetlen, hogy a tojásfehérjét felverjük. Mitől mástól is lenne olyan pillekőnyű? Valamint fontos és elengedhetetlen momentum utolsó lépésként a gombócok morzsaköpenybe történő burkolása előtti vajfürdőtetés. Készíthetjük őket hagyományos túrós-tejfölös változatban, a pikánsabb ínycsiklandókat kedvelők azonban kísérletezhetnek a mákos és az epres verzióval is. Akárhogy is nézzük, a túrógombóc szinte már teljesen magyar étel...

BKJ

<http://tiaramagazin.hu/page/page.php?id=1799>

# Variációk túrógombóca



## Túrógombóc

### Hozzávalók:

25 dkg túró, 10 dkg búzadara, 8 dkg vaj, 2 tojás, só, porcukor, zsemlemorzsa, fahéj, olaj, tejföl, lekvár

### Leírás:

Az összemorzolt túrot a darával, a vajjal meg a tojások sárgájával összevegyítjük, majd legalább egy órát pihentetjük. Ezután lazán belekeverjük a tojások habbá vert fehérjét. Forró sós vízbe dobjuk a gombócokat, s az újraforrástól számítva 10-12 percig főzzük. Akkor jó, ha megböknünk egy gombócot, s az magától átfordul a vízben. Kevés olajban megforgatott zsemlemorzsára szedjük a gombócokat, majd langyosan kevés fahéjjal és porcukorral hintjük meg. Löttyintünk rá egy kicsi tejfölt, majd tetszés szerinti lekvárt (szeder, málna, eper) csorgatunk rá. Csokiöntettel is finom.

<http://alfoldireceptek.wordpress.com>

---





## **Mákos túrógombóc**

A „Mehlspeise” jellegzetes osztrák ételkategória. Szó szerint „lisztes ételt” jelent. Klasszikusan olyan édesség értendő rajta, mint palacsinta, császármorzsa, rétes, nudli, salzburgi galuska – és mindenek felett a gombócok végelethetetlen sora. Az idők folyamán bővült a szó jelentése, ma már idesorolnak szinte teljesen liszt nélkül készülő fogásokat és sós ételeket is.

A „Knödel” olyannyira jellegzetes és tösgyökeres népi étel, hogy Ausztriát Gombócbirodalomnak is szokás nevezni, a háztartási és főzési ismereteket oktató iskolát gombócakadémia néven emlegetik, utazási irodák gombóctúrákat szerveznek az érdeklődők számára.

Ausztrián belül Salzburg és Linz környékének lakói vélik úgy, hogy ők adták a világnak a legtöbb gombócot – megengedve persze, hogy a cseheknek is ősi jogaik vannak ezen a speciális területen. Mint minden gombócnak, a mákosnak is tucatnyi változata ismert: készülhet élesztős, burgonyás, zsemlés, darás, túrós vagy égetett tésztaból, a töltelék pedig (s az esetleges „bunda”, amiben meggörgetik) szinte a végtelenségig variálható.

A Salzburg közelében fekvő Filzmoos városkában nagyon könnyű és rezgős kivitelben kóstolhatjuk meg a mákos gombócot, Johanna Maier két Michelin-csillagos szakácsnőnél.

Ha nem nála, akkor természetesen otthon is – feltéve, hogy elkészítjük magunknak. A klasszikus népi étel finomított, rafinált és könnyített változatáról van szó.

Johanna Maiernél a túrós tészta pudingszerű, a máktöltelék enyhén karamellás és csokoládés, a gombóchoz habos sabayon jár vaníliával. Nagyon friss, zsíros és nem túl savanyú túróból készül, amit először lecsöpögtetnek, majd ruhán gondosan átnyomkodnak, ezután szitán átpasszíroznak.

A sabayon (zabaglione) Itáliából származik, eredetileg tojás sárgájából, cukorból és borból (alapvetően marsalából) készült, a hozzávalókat enyhe tűz (vagy gőz) fölött keverték habosra. A tojás sárgájával való sűrítés régi korokban is ismert volt, de a tulajdonképpeni sabayon-technológia a 16. században kristályosodott ki, amikor is a Franciaországba beházasodott firenzei Medici lányok már új hazájukba is magukkal vitték a receptet, s a mártást sütemények, gyümölcsök mellé használták (klasszikusan egy ciambella nevű piskótához).

Ma már a sabayon mindazon mártások gyűjtőneve, melyek a tojás sárgájából melegen habosítás technológiájával készülnek, vagyis bor helyett lehet más folyadékot választani, a cukor elhagyható. Pezsgős sabayont készítenek például osztrigához, zöldfűszeres és sáfrányos sabayont halakhoz, teás sabayont fagyalathoz, csokoládésat önálló desszertnek.

Mivel a habüstben ilyenkor fokozatosan jön létre az emulzió a tojás sárgája és a folyadék között („félíg koagulál” a tojás), fontos, hogy egyenletes mozdulatokkal verjük a keveréket, s hogy a hab hőmérséklete ne emelkedjen 83-84°C fölé, mert akkor teljesen kicsapódik a tojás, és rántottataféle lesz belőle. A konzisztenciája akkor a legtökéletesebb, ha az utolsó lehetséges pillanatig hevítjük verés közben. (A cukor és a savtartalmú folyadék mellesleg némileg emeli a kritikus hőmérsékletet). Ha hidegen akarjuk tálalni, addig kell verni folyamatosan, míg ki nem hűl („hidegre verjük”).

## **Töltelék**

10 dkg darált mák  
3,5 dkg cukor  
1 evőkanál méz  
csurranásnyi rum  
6 dkg babapiskóta-morzsa  
75 ml langyos tej  
2 evőkanál olvasztott [keserűcsokoládé](#)  
¼ rúd vanília bele kikaparva

## **Gombóctészta**

1 dkg vaj  
1 tojás  
1 tojás sárgája  
3-4 dkg cukor  
30 dkg 20%-os túró, ruhán át alaposan kinyomkodva, majd átpasszírozva  
citromlé  
csipetnyi só  
15 dkg jó minőségű zsemlemorzsa, ideális esetben tejes kenyérből

## **Vaníliás sabayon**

6 tojás sárgája  
5 dkg cukor  
¼ l tejszín  
5 cl tej  
½ rúd vanília bele kikaparva

## **Tálaláshoz**

kevés mák  
porcukor  
kevés tejszínhab

A töltelékhez a cukrot és a mézet nyeles edényben karamelizáljuk, víz hozzáadása nélkül. Érdeemes nagyobb mennyiségű karamellt készíteni, mert így kevésbé ég oda. Készítsünk mellé egy nagyobb edényben hideg vizet, s ha látjuk, hogy véletlenül túlmelegszik a karamell, azonnal hűtsük le a lábost, hogy megállítsuk a barnulást. Nem szabad kavarni, legfeljebb a lábost óvatosan mozgatni. A legjobb, ha a lábos széléről vizes ecsettel folyamatosan eltávolítjuk a felkenődő cukrot, nehogy kikristályosodjon.

Ehhez keverjük hozzá a mákot, ráöntjük a rumot, hagyjuk kissé elpárologni. Hozzáadjuk a piskótamorzsát és a tejet, s addig főzzük kis lángon, míg sűrű massa nem lesz belőle. Levesszük a tűzről, s mikor már nem teljesen forró, belekeverjük a csokoládét és a vaníliát. Amikor kihűlt, nedves tenyérrel apró, másfél cm átmérőjű gombócokat formálunk belőle, mélyhűtőbe tesszük, így könnyű lesz később tölteléknek használni.

A gombóchoz habosra keverjük a szobahőmérsékletű (kissé már olvadt) vaját a tojásokkal és a cukorral, majd fokozatosan hozzáadagoljuk a túrót. Belekeverjük a citromlevet, a vaníliát és a sót, majd kézzel beledolgozzuk a morzsát. (Semmi esetre se használjunk gyári zsemlemorzsát, vásároljuk inkább jó minőségű tósztkenyeret, ezt szárítsuk egy napig. Konyhai robotgéppel morzsává aprítjuk, majd szitán áttörjük.)

A kész gombócmasszát hűtőszekrénybe tesszük. Ha megdermedt, gombócokat formázunk belőle, s mindegyik közepébe egy-egy apró mákgombócot töltünk. Forrásban lévő sós vízben, kislángon negyed órán át hagyjuk főni.

A sabayonhoz habosra keverjük a tojás sárgáját a cukorral. Felforraltjuk a tejet és a tejszínt a vaníliával. Először egy-két merőkanányi forró tejjel felhígítjuk a cukros tojást, majd a felhígult masszát habverővel belekeverjük a tejbe. Kis láng fölött addig keverjük, míg habos nem lesz (aki gyakorlatlanabb, inkább gőz fölött készítse). Tehát legalább tíz percig. Ekkor szitán átpasszírozzuk.

Tálaláshoz finomra őrölünk némi porcukros mákot, ebbe hempergetjük bele az alaposan lecsöpögtetett meleg gombócot, melyet rögtön ezután néhány kanányi sabayonra helyezünk. A mártásba csíkbán kevés tejszínhabot húzunk bele.

A gombócot, ha elkészült, azonnal kell tálalni, máskülönben szívós lesz. Nyers állapotában azonban egy időre hűtőszekrénybe tehetjük, vagy akár le is fagyaszthatjuk (utóbbi esetben elővételtkor néhány perccel hosszabb főzést igényel). A sabayont készítsük mindig frissen, s tálaljuk melegen a szintén meleg gombóccal.



[http://buvosszakacs.blog.hu/2007/06/25/makos\\_turogomboc](http://buvosszakacs.blog.hu/2007/06/25/makos_turogomboc)

---

## **Burgonyás túrógombóc**

### **Hozzávalók:**

50 dkg burgonya,  
50 dkg túró,  
1 tojás,  
15 dkg liszt,  
1 evőkanál zsír,  
2 dl tejföl,  
só ízlés szerint

A tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, szét nyomjuk, és hagyjuk kihűlni. Ezután összemorzsolts túrót, lisztet, tojást és sót teszünk bele, az egészet jól eldolgozzuk, s kissé ellapított gombócokat formálunk.

A gombócokat forró zsírban megsütjük, kizsírozott tűzálló tálra tesszük, és sütőben megpirítjuk.

Forrón, tejjel tálaljuk.



## **Rezgős túrógombóc a Fáy prэшázból**

Hozzávalók 4 személyre:

1/2 kg túró  
4 tojás  
15 dkg vaj  
csipet só  
20 dkg búzadara  
4 dl tejföl  
porcukor, fahéj ízlés szerint

A túrót elkeverjük a puha vajjal, búzadarával, a tojássárgájával, majd 45 percig pihentetjük hideg helyen. Óvatosan hozzákeverjük a felvert tojásfehérjét, s forró vízbe dobjuk őket. Megvárjuk, hogy a gombóckák feljöjjenek a víz tetejére, várunk 1-2 percet, szűrőkanállal kiszedjük és pirított zsemlemorzsában meghempergetjük, majd fahéjas tejjel leöntjük.

## SONKÁS TÚRÓGOMBÓC RECEPT

### Hozzávalók:

50dk juhtúró  
10dk vaj  
20dk főtt  
füstölt sonka  
1 csokor metélőhagyma  
1 csokor petrezselyem

A juhtúrót a vajjal habosra keverjük. A sonkát egészben apró kockákra vágjuk, és a finomra aprított metélőhagymával együtt a túróba dolgozzuk. A masszát fél órára a hűtőbe tesszük, majd kis gombócokat formálunk belőle, amikt az apróra vágott petrezselyem és a frissen őrölt bors keverékébe forgatunk. Pirítóssal és hónapos retekkel kínáljuk.

<http://recept.paradicsom.info>

---

## Meggyes túrógombóc

### Hozzávalók

#### *A gombóchoz:*

- 25 dkg tehéntúró
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 tojás
- 5 ek. búzadara
- 1 kis üveg lecsepegtetett rumos meggy
- 1 ek. cukor

#### *A pirított grízhez:*

- 2 ek **Linco Family** margarin
- 3 ek búzadara
- 3 ek víz
- 1 ek cukor

#### *Az öntethez:*

- 2 tejföl
- 3 ek méz



### *Elkészítés:*

A túró villával összetörjük, hozzáadjuk a nyers tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, majd belekeverjük a búzadarát, és beleforgatjuk a papírtörlőn leszárított meggyet. A masszát hűtőszekrénybe tesszük, amíg a főzővíz felforr. Közben margarinon megpirítjuk a grízt, öntünk alá egy kevés vizet, és a tűzre visszatéve elpárologatjuk. Levesszük a tűzről, és hozzátesszük a cukrot. A kezünkkel egyenletes nagyságú gombócokat formálunk a meggyes-túrós masszából, és forrásban levő bő vízbe rakjuk. Amikor a gombócok feljönnek a víz tetejére, kiszedjük, lecsöpögtetjük, megforgatjuk a pirított grízben, és mézes tejföllel meglocsolva tálaljuk.

nlcafe.hu

## TÚRÓGOMBÓC LEVES

Hozzávalók:

15 dkg tehéntúró,  
2 csapott evőkanál búzadara,  
1 tojás,  
5dkg vaj v. margarin,  
2 tyúkhúsleves kocka,  
2 dl tejföl,  
1 csokor kapor,  
só és őrölt bors ízlés szerint,  
fél citrom

Tojás sárgát simára keverünk 2 dkg olvasztott, de már nem meleg vajjal csipetnyi sóval. Finomra vágott kapor felével fűszerezzük. Ezután hozzáadjuk a villával áttört tehéntúrót és búzadarát. Végül a kemény habbá vert tojásfehérjével is óvatosan összekeverjük. 15 percig pihenni hagyjuk. Közben a megmaradt vaját felforrósítjuk, rászórjuk a lisztet és kevergetve zsemleszínűre pirítjuk. Ezután az edényt tűzről lehúzzuk és elkeverjük benne a megmaradt kaprot. Felöntjük 3 dl hideg vízzel és csomómentesre keverjük. Még ráöntünk fél liter vizet és beletesszük a húsleves kockákat. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Kevergetve felforraljuk. A tejfölt kevés forró levessel és a citrom levével simára keverjük és a levesbe öntjük. Ismét felforraljuk. Közben a túros masszából mogorónyi gombóckákat formálunk és a forrásban lévő levesbe óvatosan beleeresztjük. 10 percnyi fővés után ha az összes gombóc feljött a leves tetejére a tűzről lehúzzuk és befedve 10 percig hagyjuk állni, csak azután tálaljuk.

<http://hu.shvoong.com>

---

## Hamis túrógombóc

Hozzávalók:

- 1 cs búzadara
- 1 cs kukoricadara
- 4 dkg kókuszreszelék
- 2 ev.k. méz
- 10 dkg zsemlemorzsa,
- víz.

Elkészítés:

A búzadarát a kukoricadarával vízben odateszem főni. Hozzáöntjük a kókuszreszeléket. Folytonosan keverni kell, mert leég. Addig főzzük, amíg kemény masszává nem válik a dara. Hűtjük. Amikor már nem forró a massa hozzáadjuk a mézet is. Ha kihűlt teljesen gombócokat formázunk belőle és megpirított zsemlemorzzában megforgatjuk.

<http://nyiregyhaza.kerak.hu/receptek>

---





## Túrógombóc másképp

A hagyományos túrógombócnál sokkal egyszerűbb az elkészítése, mivel az alapanyagokat össze kell főzni, gombóccá formázni, és a gombócokat már nem kell újra megfőzni. Nem elhanyagolható szempont, hogy egészséges, mivel kukoricadarából készül, tojás hozzáadása nélkül. Ugyanezért később, illetve hidegen sem keményedik meg. Az íze viszont vetekszik a hagyományos társaival.

**Elkészítési idő:** kb 25 perc

### Hozzávalók (12 darabra)

*A tésztához:*

2 dl-nyi kukoricadara

500 ml víz

500 g túró

csipetnyi só

*A panírhoz:*

50 g vaj

100 g zsemlemorzsa

*A tálaláshoz:*

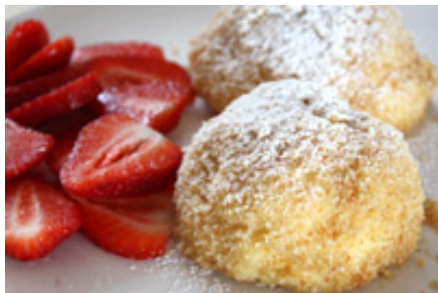
kb 200 ml tejföl

porcukor

**Elkészítés:** Előkészítjük az alapanyagokat, majd a vizet a csipetnyi sóval felforraljuk. A forrásban lévő vízbe beleszórjuk a kukoricadarát, állandó keverés közben. Addig főzzük - kis hőfokon! -, amíg a dara egészen sűrű, nehezen keverhető lesz, kb 4-5 perc alatt. A tűzről lehúzva, a forró darához morzsoljuk a túró. Alaposan összekeverjük. Vizes kézzel, nem túl nagy gombócokat formázunk a masszából. A vajat serpenyőben megolvasztunk, és a zsemlemorzsat enyhén megpirítunk rajta. Ebbe a pirított morzsába forgatjuk a kész túrógombócokat. Tálaláskor tejfölt és porcukrot teszünk a tetejére.



<http://desszert.eu/>



## **Epres túrógombóc**

### Hozzávalók:

2 db tojás, 3 dkg vaj, 50 dkg tehéntúró, 4 evőkanál búzadara, só, friss vagy mélyhűtött eper, tejföl és porcukor a tálaláshoz.

### Elkészítés:

A tojások sárgáját 3 dkg olvasztott vajjal elkeverjük, hozzáadjuk a szitán áttört túró és a zsemlemorzsát, egy csipetnyi sóval ízesítjük, és jól összedolgozzuk. A tojások fehérjét keményhubbá felferjük, majd kis adagokban a túros masszához dolgozzuk. Hűtőben pár órán keresztül pihentetjük. Vizes kézzel gombócokat formálunk, középebe tegyünk egy-egy szem epret. Jól nyomkodjuk össze, majd forrásban lévő sós vízben főzzük ki. A víznek nem kell nagyon fornia, elég hogyha csak gyöngyözik, a gombócokat körülbelül 6-8 percig főzzük. Szűrőkanállal szedjük ki, itassuk le róla a felesleges vizet.

Tálaláskor szórjuk meg bőven porcukorral és csorgassuk meg tejfőllel, díszítsük friss eperrel és rozsmaringággal. A gombócba tehetünk sárgabarackot, őszibarackot, málnát is.

**Elkészítési idő:** 20-40 perc Hűtőben pár órát pihentetjük!

<http://www.noilapozo.hu/receptkereso>

---



## Lengyel túrógombóc

### Hozzávalók:

3 db tojás  
3 db zsemle (nem kell, hogy friss legyen, de ne is legyen száraz)  
3 evőkanál kristálycukor  
3 evőkanál liszt  
3 evőkanál étolaj  
½ kg túró  
1 pohár tejföl  
1 csomag vaníliás cukor  
1 evőkanál olvasztott zsír, vagy olaj  
15 dkg zsemlemorzsa  
csipetnyi só

kb. 20-25 db, összesen: 2610 kcal

### Elkészítés:

A tojásokat üssük fel, és válasszuk szét. A kristálycukrot, fél pohár tejfölt és a vaníliás cukrot öntsük a tojássárgájához. Szórjuk bele a túró, és egy csipetnyi sót, keverjük össze. Öntsük rá az 1 kanál olvasztott zsírt vagy olajat, valamint a lisztet és keverjük jól el. Tegyük félre, s amíg pihen, a zsemleket vágjuk fel kb. 1x1 cm-es kockákra, majd ezt is szórjuk hozzá a túróhoz és keverjük el. A tojások fehérjét verjük kemény habbá, öntsük a túros masszához, és óvatosan dolgozzuk össze. Tegyük a tűzre egy nagy fazék vizet. Amíg felforr, készítsük el a pirított zsemlemorzsát. Tegyük egy lábosba 3 evőkanál étolajat közepes lángra. Amikor felmelegedett, rakjuk bele a zsemlemorzsát, és folyamatos keverés mellett addig pirítsuk, amíg aranybarna nem lesz. Vizes kézzel formázzunk gombócokat a masszából, és rögtön tegyük bele a forrásban lévő vízbe. Ha elég nagy az edény egy adagban, ha nem két adagban főzzük. A főzési idő kb. 8-10 perc. A gombócokat óvatosan, szűrőlapáttal kiszedjük, lecsepegtetjük, és a zsemlemorzzában megforgatjuk. A kész gombócokat porcukros tejföllel, vagy aki szereti eperdzsemmel, vagy cukros fahéjjal fogyasszuk. Hidegen és mikróban újramelegítve is kiváló.

<http://www.mamakonyhaja.extra.hu>





## Sült túrógombóc

### Hozzávalók a gombóchoz:

1/2 kg túró  
10 dkg cukor  
1 tojás  
3 zsömlé  
1 cs. vaníliás cukor  
5-6 dkg mazsola  
1 citrom reszelt héja  
tej

### Öntet:

2-3 dl tejföl  
3 ek. cukor  
1 tojás  
1 cs. vaníliás cukor

### Tetejére:

zsemlemorzsa  
vaj  
cukor

3 db egészen szikkadt zsömléből másfelet annyi tejbe áztatok be, amennyit felszív, a másik feléből meg morzsát készítek. (Erre nagyon megfelelő az aprítógép, ha nincs, le lehet reszelni, de zsemlemorzsát is használhatunk. A készen vett zsemlemorzsába mindenféle kenyeret beledarálnak, nem egészen olyan, mintha tényleg csak zsömléből készítenék.)

Az áztatott zsömlét kicsavarom, a többi hozzávalóval összekeverem, végül egy tojást és morzsát is hozzáadom.

Egy jénait jól kivajazok, nagy gombócokat készítek a masszából, amit leöntök a tejföl, tojás, cukor, vaníliás cukor keverékével és 200 °C-os sütőben megsütöm.

Közben egy serpenyőben vaját, zsemlemorzsát és cukrot teszek, amit kevergetve megpirítok. A cukor közben egy kissé karamellizálódik és a morzsa finom, édes és ropogós lesz. Ezt rászórom a tetejére.

Nekünk nagyon ízlett, a kihűlt maradék sem keményedett meg, finom puha volt, a megsült tojásos tejföl pedig krémes.

**Megjegyzés:** ha csak friss zsömlénk van, tegyük a mikróba, a 3db-ot kb. 1 percre, mire kihűl már olyan lesz, mint legalább 3 napos lenne.

<http://andi1976.gportal.hu/gindex.php?pg=27193755>



## KUKORICADARÁS TÚRÓGOMBÓC

Hozzávalók:

- 5 dl víz
- 3 evőkanál kukoricadara
- 25 dkg túró
- kb. 10 dkg cukor, de ez inkább ízlés kérdése
- pici só
- 1 cs. vaníliás cukor
- olaj
- zsemlemorzsa
- tejföl
- porcukor

A sóval ízesített vízben megfőzzük a kukoricadarát. Kicsit hasonlít a pudingfőzéshez!:) Egyre jobban sűrűsödik, és a levegő, által "puffogni" is fog. Ha megfőtt a dara, félretesszük és langyosra hűtjük.

Egy serpenyőben, pici olajon zsemlemorzsát pirítunk. Közben a túrót kikeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral, majd ezt az egészet, a langyos kukoricadarához keverjük.

Ezután már kész is a tészta, ezt már nem kell főzni, és így nincs is szétmállás veszély:)

Gombócokat formálunk a masszából, amit meghempergetünk a zsemlemorzzában.

[http://www.hotdog.hu/magazin/magazin\\_article.hot?m\\_id=26944&a\\_id=559861&h\\_id=83357](http://www.hotdog.hu/magazin/magazin_article.hot?m_id=26944&a_id=559861&h_id=83357)

---



### Hideg túrógombóc málnaöntettel

Hozzávalók:

- 40 dkg túró
- 1 rúd vanília
- 4 dkg vaj
- 10 dkg porcukor
- 1 db [citrom](#) reszelt héja
- 8 dkg babpiskóta
- 6 dkg darált [dió](#)
- Az öntethez:
  - 10 dkg [málna](#)
  - 2 evőkanál [méz](#)

Elkészítés: A túrót áttörjük. Habosra keverjük a vaját a porcukorral, majd belekeverjük a vanília kikapart belsejét és a reszelt citromhéjat. Összekeverjük a túróval, majd belekeverjük a durvára összetört babpiskótát. Legalább 30 percre félretesszük pihenni. Az öntethez összetörjük a málnát, elkeverjük a mézzel. Tálaláskor gombócokat formálunk a túrós masszából, a dióban megforgatjuk. És a málnaöntettel tálaljuk.

Előkészítési idő: 10 perc

Elkészítési idő: 20 perc, nem számítva a pihentetést

<http://mindmegette.hu>

---



## Zabpelyhes túrógombóc

- .joghurt 100 g
- .félzsíros tehéntúró 50 g
- .zabpehely 25 g
- .zabkorpa 10 g
- .tojásfehérje 0,5 közepes darab
- .só
- .édesítőszer

A túró finomra áttörjük. A zabpelyhet kevés joghurttal bekeverünk és hagyjuk, hogy felszívja és megpuhuljon. Utána összekeverjük a túróval, édesítővel, tojásfehérjével és a zabkorpával majd a hagyományos módon kifőzzük, vagy kipároljuk. Tálalásnál tejföl helyett joghurttal locsoljuk.

[http://www.beresalexandra.hu/receptek2/zabpelyhes\\_turogomboc](http://www.beresalexandra.hu/receptek2/zabpelyhes_turogomboc)

---

## EGYSZERŰ TÚRÓGOMBÓC RECEPT

- Hozzávalók 5 dl tej
- 5 ek búzadara
- 7 ek cukor
- 2 tojás
- 5 dkg mazsola
- 20 dkg túró
- 2 cs v.cukor
- pírított zsemlemorzsa
- tejföl
- porcukor

Keményre főzött tejbegrízbe belekeverjük a felvert tojásokat, a vaníliáscukrot, mazsolát, a túró. (A túrról levéve, amíg összekeverem).

Összeforraljuk, majd kézmelegre kihűtjük, kézzel gombócokat formálunk és pírított zsemlemorzsaiba forgatjuk.

Cukros tejföllel meglocsolva és porcukorral meghintve tálaljuk.



## Kapros túrógombóc

4 személyre:

- » 40 dkg tehéntúró
- » 10 dkg juhtúró
- » 8 dkg búzadara
- » 1 csokor kapor
- » 1,2 dkg só
- » 3 tojás

A tojások fehérjét habbá verjük, a sárgáját a túróval elkeverjük. A petrezselymet felaprítjuk, majd a sóval és búzadarával együtt a túróhoz adjuk. Végül a tojás habot is beleforgatjuk, majd gombócokat formálunk, és lassan megfőzzük.

Világos húsételekkel tálaljuk.

<http://www.izletes.hu/unnepi/husvet/951>

---

## Spenótos túrógombóc sajtmártással

Hozzávalók: (2 személyre)

*1/4 kg túró, 15 dkg spenót (én fagyasztottat szoktam használni), 1 tojás, kb. 10 evőkanál gríz, 5 dkg vaj, 2-3 evőkanál liszt, 2 dl tej, 10 dkg reszelt sajt, rozmaring vagy tárkony, só, bors.*

Veszek egy tálkát és megtöröm a túrót. Hozzáadom a kiolvadt, kinyomkodott spenótot, a tojás sárgáját, a fűszereket és a grízt (ha szükséges, akkor lehet bele még tenni). Ezután óvatosan hozzáadom a felvert tojásfehérjét. Vizes kézzel gombócokat formázok és a forrásban lévő enyhén sós vízben megfőzöm. Amikor feljönnek a tetejére már kész is.

Közben egy serpenyőben megolvasztom a vajat, hozzáadom a lisztet, kicsit megpirítjuk, majd felöntöm a tejjel. Megsózom, megborsozom és folyamatosan kevergetem, amíg be nem sűrűsödik. A végén belekeverem a reszelt sajtot.

Köretnek is kiváló!

[http://csillareceptjei.blogter.hu/115207/spenotos\\_turogomboc\\_sajtmartassal](http://csillareceptjei.blogter.hu/115207/spenotos_turogomboc_sajtmartassal)

---