

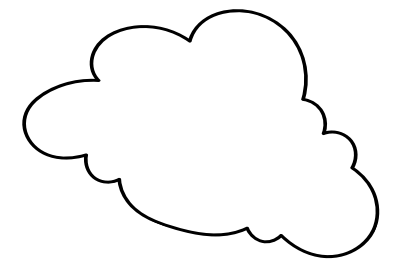


*A Damidiri csapat
desszertje*

GÖDÖLLŐI BAROKK FELHŐ

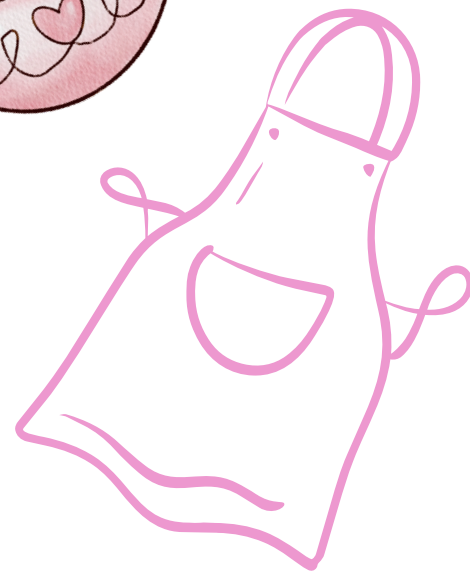
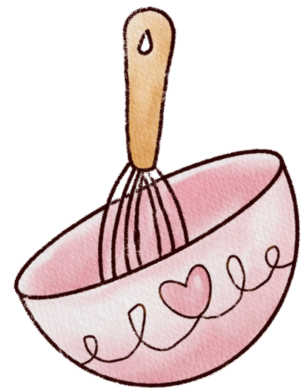


GÖDÖLLŐI BAROKK FELHŐ



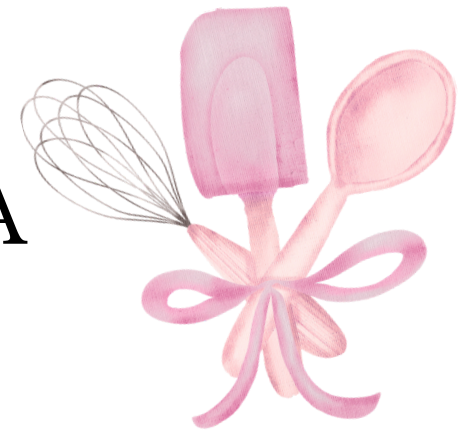
Hozzávalók:

2 dl habtejszín
250 g sűrű görög joghurt
3 ek. akácméz
citrom reszelt héja
ibolyaszirup
pirított, szeletelt mandula
apróra tört puszedit



Elkészítés:

A tejszínt verjük kemény habbá. A joghurtot keverjük el a mézzel, a citromhéjjal és a sziruppal, majd óvatosan forgassuk bele a tejszínhabot. Rétegezzük üvegpoharakba a puszedit és a krémet, szórjuk meg mandulával, majd **díszítsük ibolyával.**



Ibolya: Sisi kedvenc virága

Akácméz: a helyi méhészetek aranya
Mandula: a barokk konyha kedvelt alapanyaga



GÖDÖLLŐI BAROKK FELHŐ

A desszert legendája:

Amikor Sisi királynét túlságosan megterhelte a bécsi udvar politikai nyomása, a gödöllői Pálmaházba menekült. Hűséges udvarhölgye, Ferenczy Ida egy titkos jelet használt a kéretlen látogatók távoltartására: ha a pavilon asztalán megjelent ez a lila virágos, mézes édesség, a miniszterek tudták, hogy a királyné a „fellegekben jár”, és nem fogad senkit.

