

## Vérájszorbán párolt császárkörté

Szerző: Selion

2008. május 16.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 06.

- 4 db császárkörté
- 1 maréknyi mazsola
- 0,5 l vérájszor
- 2 db citromkarika
- 1 ujjnyi fahéj
- 1 db szárított gyömbér

- 3 ek barnacukorát bort a fahéjjal és a 2-3 darabra vágott gyömbérral forrasztjuk meleg-tűzre, majd elkeverjük benne barnacukrot és beledobjuk a citromkarikákat. A főbevegött és kimagozott körtéket vágott rússzalakkal lefelé a szűrőre helyezjük, körtét szűrjük a mazsolát és megvárjuk míg visszaforr. Ekkor megfordítjuk a körtéket és további 1-2 percig főzzük alacsony fokozaton. Ezután az edényt le vesszük a tűzről, és a körték lapos felét visszaforgatjuk a szirupba, ahol hagyjuk kihűlni. Tálaláskor a szirupot leszűrjük, és a visszamaradt mazsolával megtöltjük a körtéket. Az egyszer főzött szirupot hűtőszekrényben sokáig eltárolhatjuk, de zletes gyömbérlcsoksonyát is készíthetünk belőle.

Mivel a Heimann Pincészet desszertborokat nem készített, nem volt kényes dönteni. Végül egyhangúlag a Syrah-ról esett a választásunk, erre az egzotikus mártással és talán még annál is érdekesebb jelennel rendelkező borra. Természetesen a szirup elkészítéséhez nem ezt használtuk, máris végül megdöbbentő volt számunkra a kiválasztott szeresség és a hozzá készült bor állásahangja.