

## Várásborban párolt császárkárte

Szerző: Selion

2008. május 16.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 06.

- 4 db császárkárte
- 1 maréknyi mazsola
- 0,5 l várásbor
- 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 felmelegített és kimagozott kárteket vágott rútszóval lefelé a szirupra helyezjük, kárteket szórjuk a mazsolát és megvárjuk míg visszaforr. Ekkor megfordítjuk a kárteket és további 1-2 percig fűzzük alacsony fokozaton. Ezután az edényt le vesszük a tűzről, és a kárteket lapos felét visszaforgatjuk a szirupba, ahol hagyjuk kihűlni. Tálaláskor a szirupot leszűrjük, és a visszamaradt mazsolával megtöltjük a kárteket. Az egyszer megfűzött szirupot hűtőszekrényben sokáig eltárolhatjuk, de zletes gyömbérlcsoksonyát is készíthetünk belőle.

Mivel a Heimann Pincészet desszertborokat nem készít, nem volt könnyű dőnteni. 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 fűszeresség és a hozzá készített bor állásának hangja.