

Forralt bor zselé

Szerző: -ka-p-r-

2016. december 23.

Utolsó frissítés: 2016. december 23.

- 2 l fűszerezéses vörösbőr
- 30 dkg barna cukor
- 2 rúd fahéj
- 10-15 szem szegfűszeg
- 1 vanília-rúd hártyája
- 5 cl barna rum
- 2 ek pektin

- 1 marék mazsolaA borból kb. 3 dl-t kiöntünk egy tálkába, és kázi habverővel elkeverjük benne a por állagú pektint. A többi bort a cukorral és a fűszerekkel forrasztjuk hevítjük, majd hozzáadjuk a pektines boros keveréket folyamatos keverés mellett 1-2 percig forraljuk az egyszert. Végül hozzáadjuk a rumot és poharakba vagy befőttes üvegekbe szedjük. Azáltal szerint gazdagíthatjuk még néhány szem mazsolával vagy kandírozott gyümölcsökkel is. Miután teljesen kihűlt, a fűszeres bor lekvár állagúvá válik a hozzáadott természetes növényi zselésítő anyagnak köszönhetően pohárban szervírozva, habcsókkal és citrushéjjal koronázhatjuk meg, befőttként eltárolva pedig kiváló karácsonyi meglepetés válhat belőle.