

Galadriel kedvence - Gesztenyekrémleves pirított mandulával

Szerző: mons. Syrah

2008. január 28.

Utolsó frissítés: 2008. június 18.

- 25 dkg gesztenyekrém
- 3 dl tejszín
- 7 dl tej
- 1 porított ek. keményítő
- 3 ek méz vagy 2 ek. barnacukor
- 5 dkg szeletelt mandula
- 10 szem magozott aszaltszilva
- 2 ek. mandulalikőr (amaretto)

- 1 kis csésze só

A tejszínt takaróknál felmelegítjük, hozzáadjuk az írt gesztenyekrémet. Ezután 5 dl tejet lassan, folyamatosan mellett hozzáöntjük a tejszínes gesztenyemasszához és teljesen sűrűmárra keverjük vele, amihez használhatunk botmixert, vagy kávézomixert is. Amikor a takaróknál melegített levesünk gyöngyözni kezd, intenzíven hozzá a maradék tejben feloldott keményítőt, amivel addig keverjük tovább, míg ismét sűrűsüdni nem kezd.

Ekkor vegyük le a tűzről, és desztillátummal vagy barnacukorral és szórjunk bele 10 szem fűszerezett aszaltszilvát. Hűtsük le jól, majd keverjük el benne a mandulalikőrt. Tálalásakor pirított mandulaszeletekkel szórjuk meg a tetejét. A Borajánál: A %des sherri, de még inkább egy jó Tokaji illik mellé. A mandula miatt talán szomorodni, vagy egy kávé mellett is furmint jöhet szóba, de a gesztenyekrémmel és az aszaltszilvával már egy 2-es évszázadot kényelmesebben is nagyon kellemesen harmonizál.