

# Bundás szilva aszúborban

Szerző: -ka-p-r-

2007. augusztus 09.

Utolsó frissítés 2007. augusztus 29.

20 szem magozott aszaltszilva

20 szem hántolt mandula

2 dl 3 puttonyos aszú

sárga palacsintaszta

fogyó

olaj a tésztához

1 dl tejszín

1 ek gesztenye, vagy akácméz A szilvaszemeket megtisztítjuk a mandulával és beáztatjuk az aszúborba, egy teljes ójszakára. Majdnap a szokásos módon, 1 tojásból sárga palacsintaszta készítéséhez, és a fogyóval összekeverjük a szilvát belemártjuk abba, majd forró olajban hirtelen aranybarnára sütjük. Papírszalvétán leitatjuk a felesleges olajat, és tányérra szedve, a pácoként használt aszúból, tejszínből és mézből készített ánttel szervírozjuk. A fogyót általában eltávolítjuk, de ha mégsem, az ísszköpen az sem ront, sőt megkínnyáti és egyedi stílusúvá teszi a desszert elfogyasztását.)

Á

Italajánlat: Mindenképpen egy nagybetűs Tokaji Aszú illik ehhez a desszerthez, de próbálkozhatunk későbbi kóstolással is. Á

Á

Á