

# Rebarbarás-epres morzsás ¼ti

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2014. június 09.  
 Utolsó frissítés 2014. június 09.

- 1 kg rebarbara
- 60 dkg eper
- 10 dkg barnacukor
- 2 ek keményít

a morzsához:

- 25 dkg liszt
- 10 dkg vaj
- 5 dkg barnacukor
- 1 csapetnyi só

1/2 tk. Ártal fahéj levél nélküli rebarbaraszárat megmossuk és megpucoljuk azon módon, hogy a végét ket levélgjuk, a kálsá hártyájjukat pedig készel leházzuk. Ezután a rebarbarát ujjnyi vastag darabokra vágjuk, a megmosott, lecsúszott epreket pedig negyedeljék. A kátle gyámlcsát a nádcukorral egy serpenyben kis lángon ísszemeleg-tjük, má-g a rebarbara megpuhul és az eper kiengedi a levét (5-10 perc).

Ezután hozzákeverjük a keményít, majd egy kivajazott tázáll edénybe ántjük a gyámlcsás masszát. Kázbén a morzsa hozzávaláit kázzel ísszedolgozzuk és a gyámlcsák tetejére százzjuk. Elámeleg-tett sáttá 190 fokon 25 perc alatt ropogásra sáttjük. Hidegen vagy melegen, esetleg vaníliafagyival, tejsá-nhabbal megkoronázva tállaljuk.

Borajánlás:

Já lehátátt, gyámlcsás, sok maradék szánsavval rendelkező 2013-as cabernet rosábort, vagy pinot noir-t fogyasszunk hozzá.