

Borkocsonya

Szerző: Kapallás G. Gyula
2014. december 19.
Utolsó frissítés: 2014. december 19.

Á

- 1 ¼ veg fűszes furmint
- 2 ek porzselatin
- 3 ek máz

- 1 marék mazsolaA bort egy megfelelő méretű lábasban elkezdjük melegíteni, majd amikor máj langyos, hozzáadjuk a zselatint és folyamatos kevergetés mellett, lassan tűzre hozzuk, de nem hagyjuk hogy egészen felforrjon. Ekkor levesszük a tűzről és kicsit hagyjuk hűlni. Ezután adjuk hozzá a mázet, és a keveréket porciázzuk ki hideg vízzel kibélelt tálkákba, amelyekben előzőleg elosztottuk a megmosott mazsolát. Hideg helyen hagyjuk megdermedni és pihenni legalább egy éjszakán át, majd a gyümölcszseléhez hasonlóan, kistányóra kiborítva szerveljük.

Borajánlás:

Furcsa módon egy jólehetőtt száraz pezsgó fogyasztása mellett fogjuk érezni legjobban e desszert ízét.