

Karamellás körtelekvár

Hozzávalók:

- 3 kg körte
- 80 dkg cukor
- 2 cs. vaníliás cukor
- 10 dkg nemes étcsokoládé
- 4 cl Vilmos körte pálinka
- 1 késhegynyi citromsav
- 4 gr nátrium benzonát

Elkészítés:

A körtét meghámozzuk, felkockázzuk. A cukrot megkaramellizáljuk, majd hozzáadjuk a körtét. Puhára főzzük lassú tűzön, míg a levét felére elfőtte, majd botmixerrel összeturmixoljuk. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, pálinkát, citromsavat és nátrium benzonátot, végül beletördeljük az étcsokoládét. Alaposan elkeverjük, míg a csokoládéval egyenletesen elkeveredik benne. Megmosott üvegekbe szedjük, lefelé fordítva állni hagyjuk, majd dunsztba tesszük.

(használhatunk hozzá dzsemfixet is, akkor a főzési idő lerövidül, a citromsav és nátrium benzonát ebben az esetben nem kell, mert a dzsemfix tartalmazza)

Anyakanyar

Padlizsánkrém

Hozzávalók:

- 3 kg padlizsán
- 30 dkg lilahagyma
- 2 dl étolaj
- só, bors
- 3 babérlevél
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 késhegynyi őrölt kömény
- 1 késhegynyi citromsav

Elkészítés:

A padlizsánt kettévágjuk, majd átsütjük (lehetőleg grill fokozaton). A hagymát apróra feldaraboljuk, az étolajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a héjától megtisztított, ledarált padlizsánt és a fűszereket. A fokhagymát átnyomjuk. Alaposan átforrósítjuk, összefőzzük kis lángon sűrűn kavargatva. Hozzáadjuk a citromsavat, nátrium benzonátot. Kb. egy órában keresztül összefőzzük.

Tiszta üvegekbe tesszük, lefelé fordítva állni hagyjuk néhány percre, majd dunsztban kihűtjük.

Anyakanyar

Jó étvágyat!

neked terem
www.nekedterem.hu természetől az asztalra

