



Kuumat sitruunapäärynät viinikastikkeella

Aineet: 8 päärynää

Liemi:

1 l vettä

6 sitruunaa

6 dl sokeria

Viskikastike:

3 dl sokeria

6 dl kuohukermaa

½ - 1 dl viskiä

Koristeeksi 2 pussia (à 35 g) rouhittuja hasselpähkinöitä, (vaniljajäätelöä)

Valmistus: Aloita kastikkeen valmistuksella. Sulata sokeri vaalean ruskeaksi kuivassa puhtaassa valurautapannussa.

Lämmitä sillä välin kerma kattilassa. Kaada joukkoon sulatettu sokeri koko ajan vatkaton. Sekoita

keskenään vesi, sokeri, sitruunanmehu ja puristetut sitruunanpuolikkaat. Kuori päärynät, mutta jätä kannat

paikoilleen. Hauduta päärynät pehmeiksi sitruunaliemessä. Älä anna niiden pehmetä liiaksi. Keittoaika

vaihtelee 10:stä 25 minuuttiin. Paahda päärynöiden kiehuessa pähkinät kevyesti. Kuumenna kastike

kiehuvaksi ja keitä sitä kokoon jonkin aikaa, mikäli se on liian ohutta. Mausta kastike viskillä.