



## Kylmä viinikeitto Tokajin tapaan

Aineet:

|     |    |                        |
|-----|----|------------------------|
| 3   | dl | Tokajin viiniä         |
| 5   | dl | valkoista talousviiniä |
| 5   |    | munankeltuaista        |
| 100 | g  | hienoa sokeria         |
| 1   |    | sitruuna               |
| 1,5 | dl | kermaa                 |
| 5   |    | mausteneilikkaa        |
|     |    | vähän kanelia          |
| 15  |    | rypäleitä              |

Valmistus: Puoleen desilitraan valkoviiniä vatkataan 3 munankeltuaista. Loput viinistä keitetään yhdessä 1,5 dl veden, kanelin, mausteneilikoiden, sitruunankuoren ja sokerin kera. Kiehumisen jälkeen tähän kaadetaan viini-keltuaisseos. Kaksi munankeltuaista vatkataan kerman kanssa ja kaadetaan maustettuun viiniin. Astia otetaan pois tulelta ja jäädytetään. Koristellaan rypäleillä ja tarjoillaan kylmänä.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)