

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:

Rákóczi Feri

VÖRÖSBOROS KÖRTE

Ki mondta, hogy egy elegáns desszerthez hosszú órákat kell tölteni a konyhában? Pár minőségi alapanyag, egy kis inspiráció az Auchan Felfedezések kalandjaiból, egy szuper recept Rákóczi Feritől, és már készen is vagyunk. Ugye ti is elkészítitek?

HOZZÁVALÓK

4 db körte
2 rúd fahéj
1 db diónyi gyömbérdarab
5 ek méz
1 csomag vaníliás cukor
500 ml mascarpone
citrom
porcukor
vörösbor

ALLERGÉNEK

1. Hámozd meg a gyömbért és a körtéket!
2. Fontos, hogy egy magasfalú edényt válassz, hogy ellepje majd a körtéket a vörösbor.
3. Tedd bele a hámozott körtéket, a gyömbért, a két rúd fahéjat, mézet, majd önts hozzá vörösbort!
4. Elkészítjük a macarponehabot.
5. Egy tálba tesszük a mascarponét, a citromlevet és egy kevés porcukrot.
6. Kóstolás után, ha túl édes, tegyél bele még egy kevés citromot. Ha pedig túl savanyú, még egy kis cukrot!
7. Körülbelül 25 perc alatt főzd meg a körtéket, aztán vedd ki őket a vörösborból, majd lassú tűzön még 40 percig sűrítsd be a vörösbort.
8. Tálaláskor a körtéket vondd be a besűrített vörösborral.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!