Gasztroajándékok – Rumos gesztenyebef?tt

2011 december 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ilyet nem találni a hipermarketek polcain! Csakis gondos kezek munkáját dicsér? finomságot rejthet az üveg! Az el?készület ugyan kissé munkaigényes, hisz a gesztenyét meg kell pucolni, de a végeredmény megéri a ráfordított id?t!

S hogy mégis mire jó?
Egy zimankós, fáradt délután-estén, kiskanállal, csak úgy magában elfalatozgatni (akár egyenest az üvegb?l :-). Vagy szép tálkába tenni és tetejére csokiszószos tejszínhabot nyomva ünnepi desszertként tálalni.

Érési ideje 3-4 hét!

hozzávalók

3 kg közepes gesztenye (héjastól számolva)
1,3 kg cukor
1,4 l víz
3 dl rum
1 citrom héja
2 narancs héja
1 rúd vanília
1 rúd fahéj

bef?ttes üvegek (~ 8 db 500 gr-os)
bef?zési celofán
újságpapír
egy nagy lábas

A gesztenyéket megmossuk és tízszeres mennyiség? lobogó vízben 2-3 percig f?zzük. Lesz?rjük és még melegen meghámozom.

Bár sok helyen azt írják, hogy f?zés el?tt be kell vagdosni a gesztenye héját, ne tegyük, így nem f? ki a gesztenye ízének jó része. Igaz, így kicsit macerásabb meghámozni, de hát, valamit valamiért :-)
A narancsot és citromot alaposan megmossuk, majd zöldségpucolóval vékonyan (fehér része nélkül) meghámozzuk.
A cukrot a vízzel, vékonyra vágott citrom- és narancshéjjal, a vanília rúddal és fahéjjal f?ni tesszük; id?nként megkavarjuk, hogy a cukor ne égjen le.
Mikor forr, beletesszük a meghámozott gesztenyéket, egyet lobbantunk rajta, majd lezárjuk a tüzet.
A bef?ttes üvegekbe igazságosan elosztjuk a gesztenyét és a szirupot – a szirup legalább egy ujjnyira lepje el a gesztenyék tetejét -, majd mindegyik üvegre két réteg celofánt teszünk és alaposan rácsavarjuk a tetejét.
El?veszünk egy nagy lábast, aljára 2-3 rétegben újságpapírt terítünk.
Mindegyik gesztenyebef?ttes üveget alaposan újságpapírba csavarunk (alját, oldalát, tetején nem kell összefogni), a kibélelt lábasba állítjuk ?ket, majd felöntjük annyi langyos vízzel (hideg víz nem jó, elrepesztheti a bef?tt?l még

forró üvegeket), hogy éppen csak ne érjen a üvegek tetejéig.
Az egészet f?ni tesszük, és forrástól számítva, szelíd t?zön, 30 percig bugyogtatva f?zzük. Ha a víz közben elforrna, pótoljuk, de most már forró vízzel.
Az újságpapír köntösbe bugyolált üvegeket a vízzel együtt hagyjuk kih?lni, majd egyenként kivesszük, megtörölgetjük és a kamrában sötét helyre sorakoztatjuk.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló