# Császármorzsa borsos szilvaszósszal

30—40 Perc

## Elkészítés

1 A szilvát megmossuk, félbevágjuk és kimagozzuk.

2 Ezután a borsot a nádcukorral, a portói borral és a likőrrel egy serpenyőben sziruposra pároljuk.

3 Hozzáadjuk a szilvát, és állni hagyjuk körülbelül 20 percig.

> **TIPP:** A legjobb, ha előző este elkészítjük a szilvát, és felhasználásig hűvös helyen állni hagyjuk.

4 A tésztához a tejet, a tojássárgáját, a vaníliás cukrot, a csipet sót és a lisztet simára keverjük. Ezután hozzáadjuk a rumot és a mazsolát.

5 A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük, és a masszához forgatjuk.

6 A vajat egy lapos, bevonatos serpenyőben (24-28 cm átmérőjű) felhevítjük. Hozzáöntjük a keveréket, és rövid ideig sütjük a tűzhelyen.

7 Majd 180 °C-os sütőben kb 20-25 percig sütjük.

8 Két villával darabokra szaggatjuk. Egy serpenyőben a vajat a kristálycukorral karamellizálódásig hevítjük, és beledobjuk a smarni darabokat. Tálaláskor meghintjük porcukorral.

## Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A császármorzsához

| | |
|---|---|
| 5 db | Tojás, szétválasztva |
| 3 ek | Kristálycukor |
| 180 g | Liszt |
| 350 ml | Tej |
| 50 g | Mazsola |
| 1 ek | Rum |
| 1 ek | Bourbon vaníliás cukor |
| 1 csipet | Tengeri só, durva szemű |

A karamellhez

| | |
|---|---|
| 100 g | Vaj |
| 2 ek | Kristálycukor |
| | Porcukor, szóráshoz |

A borsos szilvához

| | |
|---|---|
| 400 g | Szilva, érett |
| 100 g | Nádcukor |
| 100 ml | Portói bor, vörös |
| 8 cl | Szilvalikőr |
| 1 tk | Feketebors, egész |