



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Fahéjas morzsa:

100 g	Vaj
150 g	Tönkölyliszt
25 g	Zabpehely
25 g	Aprított mandula
100 g	Barna cukor
8 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 ek.	♦ Fahéj, őrölt

Forralt boros meggy:

1 üveg	Meggybefőtt
350 ml	Vörösbor
1 ek.	Narancshéj
1 ek.	Citromhéj
3 ek.	♦ Forralt bor instant fűszeres ízesítő
50 g	Barna cukor
3 tk.	Kukoricakeményítő
1 doboz	Vaníliafagylalt

Forralt boros meggy fahéjas morzsával és vaníliafagylalttal

⌚ 50–70 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben a sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. Egy 28 cm-es tortaformát kenjünk ki vajjal. A morzsához vágjuk a vajat kis kockákra, és tegyük egy nagy tálba a többi hozzávalóval együtt.
- 2 Kézzel gyúrjuk omlós tésztává a keveréket. Ezután tegyük 15–20 percre hűtőbe dermedni.
- 3 Közben elkészítjük a forralt boros meggyet. A szemeket szűrőn lecsepegtetjük. Tegyük félre körülbelül 10 evőkanál vörösbor egy külön tálba.
- 4 Forraljuk fel a többi vörösbor egy nagyobb fazékban a citrom és narancs héjával, a forralt boros ízesítővel és a cukorral és főzzük 5 percig.
- 5 Keverjük össze a kukoricakeményítőt a maradék hideg vörösborral és adjuk a forralt borhoz. Gyakran megkeverve, közepes lángon főzzük addig, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ezután adjuk hozzá a meggyet, jól keverjük el és húzzuk le a tűzről.
- 6 Most vegyük elő a tortaformát és öntsük bele a forralt boros meggyet. A tésztát morzsoljuk egyenletesen a tetejére. Majd tegyük a formát a sütőbe körülbelül 20 percre.
- 7 Tegyük a meleg forralt boros meggy mellé egy gombóc vaníliafagylaltot, és már fogyaszthatjuk is.

