

## Vörösboros, karamellizált-szilva krémleves



### Hozzávalók:

1 kg szilva, 5 evőkanál kristálycukor vagy barna cukor, 8 dl víz, késhegynyi őrölt szegfűszeg és őrölt fahéj, reszelt citrom vagy narancshéj 2 dl zamatos vörösbor, 2 dl zsíros főzőtejszín

1. A szilvát megmossuk, elnegyedeljük, közben kimagvaljuk. A cukrot egy fazékban világosbarnára karamellizáljuk, a szilvát rádobjuk, kevergetve egy kicsit együtt pirítjuk, hogy a karamell a gyümölcsöt minél jobban bevonhassa.
2. 12 szilvanegyedet a tálaláshoz kiveszünk, a többit a vízzel fölöntjük, habverővel kevergetve 10 percig főzzük, a szegfűszeggel és a fahéjjal fűszerezzük, de kerülhet bele reszelt citrom- vagy narancshéj is. A bort beleöntjük, 1 percig forraljuk, a tűzről lehúzzuk, merülőmixerrel pürésítjük.
3. A tejszínt egy kevés forró levessel elkeverjük, így öntjük a többihez, alaposan behűtjük. Tálaláskor csészékbe merjük, a félretett karamellizált szilvával díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Egy adag: 437 kcal • 3,1 g fehérje • 16,2 g zsír • 69,4 g szénhidrát • 5,8 g rost • 38 mg koleszterin