



Hozzávalók:

5 dl édes fehérbor, 1 citrom, kis darabka fahéj, 3-4 szegfűszeg, 8 tojássárgája, 15 dkg kristálycukor, 2 dl főzőtejszín, 8 dkg mazsola

a tetejére:

édes tejszínhab

1. A bort 3 deci vízzel hígítjuk, a citrom levét belefacsarjuk, és vékonyan lehántolt sárga héjával, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezve felforraljuk.
2. A tojások sárgáját a cukorral habosra verjük, tejszínnel hígítjuk, és a forró bort vigyázva, élénken kevergetve - nehogy összekapjon - rászűrjük. A tűzre téve addig kevergetjük, amíg kissé besűrűsödik, de ügyeljünk arra, hogy véletlenül se forrjon fel.
3. Ezután átszűrjük, majd a megmosott, borba áztatott mazsolát beleszórjuk. Jól behűtve, édes tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Egy adag: 630 kcal