



Hozzávalók:

2 kg kápia paprika, 2-3 csilipaprika, 20 dkg kristálycukor, fél citrom leve, 0,5 dl vörösborecet, ízlés szerint só, őrölt Cayenne bors, 1 evőkanál méz, 1 csomag 3:1-ben zselésítőszer lekvár főzéséhez (dzsemfix), 1-1 tábla fehér és étcsokoládé (10-10 dkg, de lehet több is, attól függően, milyen vastagon akarjuk rétegezni)

1. A kápiapaprikát megmossuk és sütőben (esetleg grillsütőben), nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 35 percig sütjük, közben egyszer megfordítjuk. Akkor jó, ha néhány helyen megbarnulnak és fölhályagosodnak. Aki teheti, megsütheti a tűzhely lapján, azaz a platnin is. Egy zacskóba vagy lábasba rakjuk és lefedjük. 10 percig hagyjuk, hogy a keletkező gőzben összeessen, így vékony héját könnyebben lehúzhatjuk, közben ki is csumázzuk. Ha kész, egy lábasba daraboljuk.
2. A csilipaprikát félbevágjuk, magházát kimetsszük, húsát fölaprítjuk, a sült paprikához adjuk. A cukorral, a citrom kifacsart levével, a borecettel ízesítjük. Kedvünkre megsózzuk (1-2 kiskanálnyi elegendő ehhez a mennyiséghez), a Cayenne borssal fűszerezzük, tűzre tesszük. 3-4 percig kevergetve forraljuk, azután merülőmixerrel pürésítjük.
3. Hozzákeverjük a mézet, a zselésítőszert és újabb 3-4 percig forraljuk. Közben a kétféle csokoládét, éppen csak egy kevés vizet hozzáadva, fölolvasztjuk.
4. Kellően kifertőtlenített kis üvegekbe, - legjobb a 220 milliliteres -, kezdjük rétegezni. Egy réteg forró paprikalekvár, rá egy réteg csokoládé. Újra lekvár, majd egy réteg a másik csokoládéból. Végül lekvár. Célszerű minden rétegezésnél egy kicsit az asztalhoz ütögetni az üveget, hogy ne maradjon levegős, tartalma jobban tömörödjön. Azon forrón rácsavarjuk a tetejét és a lekvárt így hagyjuk kihűlni. Hűvös, szellős, sötét helyen tároljuk. Ebből a mennyiségből 6-8 kis üveg lekvárunk lesz.