Leche Lumbarde - taatelijälkiruoka

Aineet:
500g kivettömiä taateleita
2 kuppia makeaa portviiniä tai sherryä
1/4 kuppia ruskeaa sokeria
3 rl jauhoja
3/4 kanelia
½ inkivääriä
4 kovaksi keitettyä ja survottua kananmunaa
2 kuppia kovaa tummaa raastettua tai murennettua leipää

Valmistus:
Keitä hienovaraisesti taateleita viinissä noin 10 min. Käytä puolet nesteestä, säilytä loput vaikka kastikkeen tekoon. Lisää sokeri, kuumenna miedossa lämmössä kunnes seos on paksua ja jähmeää. Siirrä seos kevyesti jauhotetulle leivinlaudalle, ripottele massan päälle tasaisesti inkivääriä, kanelia, kananmunasurvosta ja kupillinen leipää. Kostuta kädet lämpimällä vedellä ja alusta seos. Leivo se lieriönmuotoiseksi ja pyöritä leivänmuruissa. Pidä kylmässä ainakin 3 tuntia ja leikkaa terävällä, kostutetulla veitsellä noin 1,5 cm:n viipaleita.