Kuumat sitruunapäärynät viinikastikkeella

Aineet:
8 päärynää
Liemi:
1 l vettä
6 sitruunaa
6 dl sokeria
Viskikastike:
3 dl sokeria
6 dl kuohukermaa
½ - 1 dl viskiä
Koristeeksi 2 pussia (à 35 g) rouhittuja hasselpähkinöitä, (vaniljajäätelöä)

Valmistus:
Aloita kastikkeen valmistuksella. Sulata sokeri vaalean ruskeaksi kuivassa puhtaassa valurautapannussa. Lämmitä sillä välin kerma kattilassa. Kaada joukkoon sulatettu sokeri koko ajan vatkaten. Sekoita keskenään vesi, sokeri, sitruunanmehu ja puristetut sitruunanpuolikkaat. Kuori päärynät, mutta jätä kannat paikoilleen. Hauduta päärynät pehmeiksi sitruunaliemessä. Älä anna niiden pehmetä liiaksi. Keittoaika vaihtelee 10:stä 25 minuuttiin. Paahda päärynöiden kiehuessa pähkinät kevyesti. Kuumenna kastike kiehuvaksi ja keitä sitä kokoon jonkin aikaa, mikäli se on liian ohutta. Mausta kastike viskillä.