



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALSAMİK İNCİRLİ PRALİNÉ MOUSSE

www.vzug.com

Balsamik incir:

4 incir, taze

2 çorba kaşığı koyu balsamik sirke

100 g şeker

½ limon, kabuğu ve suyu

Praliné-Mousse:

80 g fındık

2 yumurta

60 g şeker

100 g bitter çikolata

1 çimdik tuz

2 dl tam yağlı krema

Çıtır yaprak:

30 g strudel hamuru, yayılmış, yakl. 40 x 37 cm

20 g tereyağı

12 nane yaprakları

Pudra şekeri

Her incire altı kesik açın ve kalan malzemeleri bir poşete doldurun, vakumlayın. Izgara teline yerleştirin ve buğulayın. İncirleri kaynamış suyla birlikte tatlı kaplarına doldurun ve soğumaya bırakın.

Fındıkları tepsinin üzerindeki fırın kağıdına yerleştirin ve kızartın. Halen sıcak olan fındıkları bir mutfak havlusuna koyun ve sürterek kabuklarını çıkarın. Fındıkları soğumaya bırakın.

Strudel hamurunu dikkatlice açın, boyuna ikiye bölün. Bir yarısına sıvı tereyağı sürün, üstüne pudra şekeri serpin, diğer yarısını üstüne koyun ve tekrar tereyağı sürün ve üstüne pudra şekeri serpin. Hamuru boyuna ikiye bölün ve enine üçe bölün. Her bir dikdörtgeni, on iki adet üçgen olacak şekilde çaprazdan ikiye bölün. Tüm üçgenleri tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Strudel hamur yaprakları arasına nane yaprakları koyun.

Tepsiyi ısıtılmış fırına koyun. Altın renginde fırınlayın.

Fındıkların bir yarısını kabaca doğrayın, diğer yarısını öğütün. Yumurtaları ayırın. Yumurta sarısını şekerle karıştırın. Çikolatayı eritin ve yumurta-şeker karışımı ve fındıklarla karıştırın.

Yumurta akını biraz tuz ekleyerek çırpın. Kremayı da çırpın. Yumurta akı ve kremayı çikolata karışımına dikkatlice yedirin. Köpüğü incirlerin üzerine dağıtın, soğutmaya bırakın.

Strudel hamuru yapraklarını servis etmeden önce pudra şekeri serperek köpüğün üzerinde hazırlayın.

Not: Sıvıyı buz kabında biraz dondurun. Sıvı çekilmemesi için donmuş küpleri poşete koyun.



© lezzetler.com tarif no:123386 • adı:Balsamik incirli Praliné Mousse • gönderen:lütfiye sevim • indirme tarihi:19.09.2024 - 22:49