KARAMELLİ PATİNA COTTA (İTALYA)

140 gr. şeker
60 ml. portakal suyu
3 yaprak jelatin
1 çubuk vanilya
500 gr. krema
1/2 portakalın kabuğu
300 gr. çilek
2 paket şekerli vanilin

Bir tencerede 100 gr. şekeri, altın sarısı oluncaya kadar karamelize edin. 30 ml. portakal suyunu ekleyin ve şeker çözülünceye kadar kaynatın. Karameli ısıya dayanıklı, hacmi 150 ml. olan 6 kalıba veya fincana paylaştırın. Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Çubuk vanilyayı uzunlamasına ikiye bölün, özünü kazıyın. Kremayı, portakal kabuğu, 40 gr. şeker, çubuk vanilya ve özü ile bir taşım kaynatın. Üstü açık olarak orta ateşte 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın, çubuk vanilyayı ve portakal kabuğunu çıkartın. Jelatinlerin sularını sıkın ve sıcak kremanın içinde eritip, kalıptaki karamellerin üzerine dökün. En az 5 saat veya bir gece buzdolabında bekletin. Çilekleri yıkayın, temizleyin ve ikiye bölün. Şekerli vanilini, kalan portakal suyu ile karıştırın, çilekleri marine edin. Dolaptan çıkardığınız kalıpları sıcak suya batırıp tabaklara ters çevirin. Çileklerle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8664 • adı:Karamelli patina cotta (İtalya) • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:12