KAYISI KOMPOSTOLU EKŞİ KREMA ŞERBETİ

www.vzug.com

Ekşi krema şerbeti:
1 dl su
100 g şeker
400 g ekşi krema
1 limon, kabuğu ve suyu
Kayısı kompostosu:
600 g kayısı
1 portakal, kabuğu ve suyu
60 g şeker
2 dl portakal suyu
Vanilya pudrası
50 g badem, soyulmuş, öğütülmüş
40 g un
25 g şeker
½ vanilya kabuğu, boyuna ikiye bölünmüş
50 g tereyağı, sıvı

Şerbet için suyla şekeri eriyene kadar kaynatın. Kenara bırakın ve soğumasını bekleyin.
Ekşi krema ve limonu (kabuğu ve suyuyla) şekerli suyla karıştırın ve Glace makinesinde veya dondurucudaki bir kapta dondurun. Buz kristalleri oluşmaması için düzenli olarak karıştırın.
Komposto için kayısıları yıkayın, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve bir poşete koyun.
Portakalın kabuğunu soyun ve suyunu sıkın. Şeker, ilave portakal suyu ve portakal kabuklarını kayısılara ekleyin. Vakumlayın, sıvı olmadan emilmelidir. Poşeti soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.
Vanilya pudrası için badem, un ve şekeri karıştırın. Vanilya çubuğu sıvısını ekleyin. Sıvı tereyağını ekleyin ve hepsini gevrek bir kitle haline getirin. Kitleyi tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Tepsiyi halen sıcak olan fırına koyun. Fırınlayın. Fırınlama süresince ara sıra çevirin.
Kayısıları poşetten çıkarın, hazırlayın, şurup haline gelinceye kadar suyunu kaynatın ve kayısıların üzerine dökün. Ekşi krema şerbeti ve vanilya pudrasıyla servis edin.

Not: Taze kayısı yerine derin dondurulmuş kayısı da kullanılabilir. Hafifi buzunu çözdürün, vakumlayın ve buharlayın. Sıvıyı buzlukta biraz dondurun. Sıvı çekilmemesi için donmuş küpleri poşete koyun.



© lezzetler.com tarif no:123172 • adı:Kayısı Kompostolu Ekşi Krema Şerbeti • gönderen:Nur Han • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:45