KAYISI KREMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
200 gram kuru kayısı,
1 portakal,
150 gram toz şekeri.

Yapımı: Portakalı yıkayıp dilim dilim doğrayın. Kayısıları da bol suda yıkadıktan sonra portakallarla birlikte bir tencereye koyun ve üzerini örtünceye kadar su dökün. Sonra tencereyi hafif ateşe oturtarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra ateşten indirin. Bir süre soğumasını bekleyin. Sonra bu karışımı ezerek tel süzgeçten geçirin. Ezme soğuyunca içine krem şantinin dörtte üçünü katıp karıştırın ve balon biçimindeki bardaklara eşit ölçüde doldurup buzdolabına koyun.
Servis vakti gelince buzdolabından çıkarın ve kalan krem şantiyle üzerlerini süsleyip servis yapın, isteyenler daha önceden hazırlanmış portakal şekerlemesi veya portakal reçelinden de yararlanıp süs olarak konacak krem şantinin arasına bir - iki parça portakal reçeli veya portakal şekerlemesi de koyabilirler.

© lezzetler.com tarif no:12858 • adı:Kayısı Kreması • gönderen:DARI • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:44