KREMALI ARMUT

5 İri armut
250 gram toz sekeri
1 limon
50 gram un
1/2 litre süt
3 yumurta
250 gram krema

Armutları ikiye bölüp çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra düz altlı bir tencereye koymalı. 50 gram toz şekerini armutların üstüne serpiştirdikten sonra bu meyveleri örtecek kadar su koymalı ve tencereyi orta ısılı bir ateşe oturtmalı. 1 parça limon kabuğu (sadece sarısı) koyduktan sonra armutları on dakika kadar kaynatmalı. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirmeli ve olduğu gibi soğumaya bırakmalı.
Sütü sadece sarısı bulunan büyük bir parça limonla kaynatmalı. Kabı ateşten indirince içindeki limon kabuğunu çıkarıp atmalı.
Bir başka porselen tencerede 150 gram toz şekeriyle 3 yumurtanın sarısını iyice çırpmalı. Karışım köpürünce çırpmaya ara vermeksizin buna azar azar unu katmalı. Undan sonra da sicim gibi ince akıtarak sütü döküp karışıma yedirmeli. Karışım birbirine iyice yedirilince tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmaya ara vermeksizin içindekileri 7-8 dakika kadar kaynatmalı.
Krema pişince bunu büyük bir komposto veya salça kâsesine boşaltmalı ve yüzünde kaymak bağlamaması için vakit vakit karıştırarak soğumaya bırakmalı. Bu krema iyice soğuyunca öbür kremayı hafifçe çırpmalı ve buna yavaş yavaş karıştırıp yedirmeli. Sonra bu kremayı çukur bir servis tabağına boşaltmalı. Üzerine de bir kenarda soğumuş olan armutları, sularını süzerek getirip koymalı. Kalan toz şekerini küçük bir kaba koymalı. Üstüne bir - iki kaşık su koyup şekeri eritmeli sonra orta ısılı ateşte şekeri akideleştirmeli. Şeker akideleşince soğutmadan bununla armutları hafifçe örtmeli ve kabı buzdolabına kaldırmalı. Bu kremalı armudu en az iki saat buzdolabında tuttuktan sonra servis yapmalı.

ML® Çikolatalı Armut Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12534 • adı:KREMALI ARMUT • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:28