KREMALI ERİK

10 adet tatlı kırmızı erik
2 çay kaşığı ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı bal
¼ çay kaşığı tarçın
115 gram mascarpone peyniri
1 çay kaşığı vanilya özü
4 yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
1 fincan süt
1 paket krema
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı margarin

Erikleri yarısından bölüp çekirdeklerini çıkartın.
Büyük bir kasede erikleri, margarini,1 yemek kaşığı balı ve tarçını karıştırın.
Izgaralık tavayı ısıtın.
Eriklerin kesik tarafını tavaya koyup üzerinde ızgara izi çıkıp hafif karamelize olana kadar pişirin.
Kenara alın.
Ufak bir kasede mascarpone peynirini 1 yemek kaşığı bal ve 1/2 çay kaşığı vanilya ile iyice karıştırın.
Başka bir kasede kalan 2 yemek kaşığı balı ve kalan 1/2 çay kaşığı vanilya ile karıştırın.
sana yağını tencerede eritin.
Unu ilave edip kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika karıştırın.
Yavaş yavaş sütü ve kremayı balı ilave edin.
Düz bir servis tabağına ızgarada pişirdiğiniz tatlı erikleri alın. önce beşamel sosundan sonra
Mascarpone peynirli karışımdan 1 çorba kaşığı kadar eriklerin içlerine koyup üzerine vanilyalı balı dökün.
Bir tutam tarçın ve kavrulmuş dolmalık fıstık ilave edip taze nane yaprağı ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:93832 • adı:Kremalı Erik • gönderen:"x" • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:30