KREMALI ŞEFTALİ

250 gr (1 su bardağı) acıbadem kurabiyesi (ufalanmış)
150 gr (1/2 su bardağı + 3 çorba kaşığı) krem şanti
800 gr şeftali konservesi
1/4 su bardağı vişne suyu
2 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş)

Küçük bir kasede, ufalanmış acıbadem kurabiyelerini 1/2 su bardağı krem şanti ile karıştırıp, karışımı 15 cm'lik yüksek kenarlı bir pasta kalıbının dibine, bastırarak döşeyiniz. Şeftalileri süzüp, suyunu saklayınız. Yarım şeftalileri kalıptaki acıbademli karışımın üstüne yerleştiriniz.
Küçük bir tencerede vişne suyu, şeker, tarçın, nişasta ve ayırdığınız şeftali suyunun 1/2 su bardağını iyice karıştırınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 7-8 dakika, karışım pürtüksüz ve koyu oluncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, sosu şeftalilerin üstüne dökünüz. Kalan kremayı bir sıkma torbasma doldurup şeftalilerin etrafını süsleyiniz. Kalıbı buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra, tatlınızı servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68120 • adı:Kremalı Şeftali • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 06:51