PORTAKAL SOSLU FINDIKLI KREM

Malzeme:
4 su bardağı süt
300 gram Tozşeker
150 gram fındık
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
5 yumurtanın sarısı
35 gram toz jelatin
Sosu İçin :
2 adet portakalın suyu
2 adet portakalın kabuğu
6 çorba kaşığı Tozşeker

Tozşeker, yumurta sarıları ve vanilyayı bir kapta telle çırpın. Sütü ilave edip hızlıca çırpmaya devam edin. Karışımı tencereye alıp karıştırılarak pişirin. Karışım kaynamak üzereyken ateşten alıp içine toz jelatin ekleyin. Devamlı karıştırarak jelatinin iyice erimesini sağlayın. Soğuyup donmaya başlarken içine fındık ekleyip karıştırın. Silikonlu kalıplara ya da ters çevirebileceğiniz plastik bir kabın dibine çok az tozşeker serpin. Üzerine fındıklı kremi dökün. Kalıbı buzdolabına koyun. Katılaşıncaya kadar bekleyin. Diğer tarafta portakallı sos için rendelenmiş portakal kabuklarını iki çorba kaşığı tozşekerle hafifçe ovarak karıştırın. Portakal suyunu bir tavada kalan tozşekerle karıştırarak şerbet kıvamına getirin. Portakal kabuklarını içine atıp 5 dakika kadar birlikte pişirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Fındıklı kremi servis tabağına alıp üzerine portakal sos gezdirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50951 • adı:Portakal Soslu Fındıklı Krem • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:25