PORTAKALLI DONDURMALI TATLI

2 adet portakal
4 adet yarım portakal
100 g tereyağı, portakal suyu
3 adet yumurta sarısı
10 g nişasta
300 g toz şeker
Carte d?Or Kaymaklı ve Vanilyalı Dondurma.

4 adet yarım portakalın meyvelerini çıkarıp, küçük parçalar halinde kesin. Kabuklarını, 130 g toz şeker ile ovup, bol su ile acısı çıkana kadar yıkayın, kâğıt havlu üstüne ters çevirerek kurumalarını sağlayın. Bütün portakallardan birinin kabuğunu rendeledikten sonra, diğer portakalla birlikte ortadan ikiye bölerek suyunu sıkın. Tencereye; küçük parçalar halinde kestiğiniz portakal meyvelerini, tereyağını, portakal rendesi ve suyunu, nişasta ve 170 g şekeri ekleyip, şeker eriyene kadar orta ateşte pişirip süzün. Ayrı bir tencerede süzdüğünüz portakallı karışıma, 3 adet çırpılmış yumurta sarısını da ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırın, kaynamamasına dikkat ederek pişirin ve soğumaya bırakın. Kuruyan portakalların içini bu karışım ile doldurun ve Carte d?Or Kaymaklı,Vanilyalı Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre üzerini sos ile de süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:35070 • adı:PORTAKALLI DONDURMALI TATLI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:25