RİCOTTA PEYNİRLİ ARMUT

4 adet armut (sert kabuklu cinsinden)
100 gr ricotta peyniri veya lor peyniri
75 gr pudra şeker
4 adet savoiardi bisküvisi
20 gr bitter çikolata
1 adet acıbadem kurabiyesi
1 adet portakal
70gr toz şeker
Tereyağı
Soyulmuş Antepfıstığı
Çamfıstığı
2 yemek kaşığı esmer şeker

Portakal kabuğunu soyun ve 5mm kalınlığında jülyen doğrayın. Kabukları 3 kere suyunu değiştirerek kaynatın. Süzün ve 150 ml su + 70 gr toz şekerle 2-3 dakika kaynatın. Suyunu şurup olarak kullanmak üzere ayırın. Kaynayan portakal kabuklarının 2 yemek kaşığı kadarını iç harca katmak üzere küp küp doğrayın. Şuruba 40 gr toz şeker ilave edin. Bir kenara ayırın.
İç dolgusu için derin bir kabın içine ricotta peynirini alın. Pudra şekeri, parçalara ayrılmış çikolata, ufalanmış acıbadem ve savoiardi bisküvisi veküp kesilmiş portakal kabukları ile karıştırın. Armutları alaca soyun, saplarını üzerinde bırakın. Alt kısımlarından keserek düzleştirin. Armutların ortasını oyarak çekirdekli kısmı temizleyin. Boşalan orta kısma lor peynirli harcı alttan doldurun. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serip üzerini tereyağlayın. Armutları dizin ve hazırladığınız şurubu armutların üzerinde gezdirin. Üzerine esmer şeker serpiştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 18-20 dakika pişirin. Antepfıstıkları ile çamfıstıkları bir tavada yağsız kavurun. Fırından çıkan armutları üzerine serpiştirin. Julyen portakal kabukları ile süsleyerek armutları servis edin.

© lezzetler.com tarif no:121105 • adı:Ricotta Peynirli Armut • gönderen:incirçekirdeği • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:31