



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT STRACCIATELLA GRATEN

www.vzug.com

Armut için:

4 armut

3 çorba kaşığı su

2 çorba kaşığı sıvı bal

1 vanilya sapları, boyuna ikiye bölünmüş, tohumları sıyrılmış

Stracciatella kreması

1 çorba kaşığı şeker

1 yumurta sarısı

100 g taze krema

1 yumurta akı, sert çırpılmış

50 g çikolata küpleri

4 çorba kaşığı yaban mersini cipsleri

Armutları soyun ve ikiye bölün, içini çıkarın. Tüm malzemeleri bir porselen kaba koyun.

Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Buharlayın.

Buharlama sonrasında her bir graten kalıbına iki adet yarım armut koyun. Suyu krema için soğuk su banyosunda soğutun.

Krema için şeker, yumurta sarısı, taze krema ve armut suyunu köpürünceye kadar karıştırın.

Yumurta akı ve çikolata küplerini itinalı bir şekilde altına karıştırın. Kremayı armutların üstüne dağıtın. Graten kalıbını ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Kızartın.

Pişirme sonrasında birer kaşık yaban mersini cipsini üstüne serpiştirin ve ılık olarak servis edin.

