ARMUT TATLISI

4 adet Santa Maria Armut
3 yemek kaşığı toz şeker
3 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil
Sosu için;
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su
40 gram tereyağı
½ kutu sıvı krema

Armutları yıkayıp kuruladıktan sonra saplarını koparmadan soyun. Dip kısımlarını kestiğiniz armutların kabak soyacağı yardımıyla çekirdeklerini çıkartın. Geniş bir tencere su, toz şeker, çubuk tarçın ve karanfilleri alın. Armutları tencereye dik bir şekilde yerleştirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Armutlarınız bu şekilde 20-25 dakika pişecek. Bu sırada tatlınızın sosunu hazırlamaya başlayabilirsiniz.
Toz şeker ve suyu sos kabına alarak şekerin karamelize olmasını sağlayın. Şeker iyice eriyip kahverengi olduğunda tereyağını sosa ilave edip karıştırmaya devam edin. 100 ml sıvı kremayı ilave edin ve karıştırın. Sos bir yanda dinlenirken armutları servis tabağına alın. Karamel sosu armutların üzerine gezdirin ve dilediğiniz malzemeyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:167402 • adı:Armut Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:25