AYVA SOSLU YILBAŞI TATLISI

İrmik topları:
250 ml. süt
50 gr. tereyağı
20 gr. şeker
70 gr. irmik
1 adet yumurta
5 gr. nişasta
70 gr. tereyağı
20 gr. galeta unu
20 gr. çekilmiş ceviz
Ayva sosu:
250 gr. ayva
10 ml. limon suyu
1 çubuk vanilya
10 gr. tereyağı
450 ml. süt
125 ml. krema
50 gr. şeker
Şurup:
30 gr. toz şeker
30 ml. nar şurubu

İrmik topları için: Süt, tereyağı ve şekeri bir tencerede kaynatın. İrmiği ekleyin ve iyice karıştınn. Hafif ateşte sık sık karıştırarak 5 dakika kaynatın. Yumurta ve nişastayı çırpın, irmikli karışımı bir kaseye koyun, üstünü düzleştirip buzdolabında bekletin.
Sos için: Ayvaları sıcak suyla yıkayıp dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Küçük küp doğrayıp limon suyuyla karıştırın. Vanilya çubuğunu boylamasına ikiye kesip özünü kazıyın.
Tereyağını bir tencerede eritin, ayvaları vanilya çubuğu ve özüyle birlikte 2-3 dakika kısık ateşte kavurun. 250 ml. su ilavesiyle kapağı kapalı olarak 30-40 dakika pişirin. Süt, krema ve şekeri ekleyip bir taşım kaynatın. Vanilya çubuğunu çıkartıp karışımı blender'da püre haline getirin. Süzgeçten geçirin.
İrmikli karışımı 8 porsiyona bölün ve elinizle toplar yuvarlayın. Kaynar suya atın, toplar yüzeye çıkınca 8-10 dakika daha pişirin. Tereyağını bir tavada eritin. Cevizleri ve galeta ununu ilave edip 3 dakika çevirin.
Şurup için: Şekeri birtencerede karamelize edin. Nar şurubu ve biraz suyla sulandınp hafif ateşte kaynatın.
Ayva sosunu kaselere alın.
Her bir kaseye 2 irmik topu koyun, üstüne cevizli kırıntıdan serpin. Şurubu yanında ayrıca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61599 • adı:Ayva Soslu Yılbaşı Tatlısı • gönderen:Nigar K. • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:33