ÇİKOLATALI ARMUT TATLISI

6 adet armut
1 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
2 çay kaşığı tarçın
Sos için:
3 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı su

Armutların sap kısımlarını ayırmadan soyun. Armutları yıkayıp tencereye koyun. Üstüne toz şeker ve tarçın serpiştirin. 3 bardak su ve limon suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Kapağı açın, tencerenin içindeki su bitip içindeki şeker yanmaya başlayana kadar pişirmeye devam edin. Karamel rengi olan armutları servis tabağının ortasına yerleştirin. Tencerenin içindeki şekerli sosu armutların üzerine gezdirin. Tabağın kenarlarını kaşığın ucu ile süsleyip soğumasını bekleyin.
Sosu için küçük bir tencerede tereyağını eritin, içine kakao atıp karıştırın. Kakao eriyince pudra şekeri ve 3 yemek kaşığı su ilave edip sosu 5 dakika kaynatın. Sos soğuyana kadar devamlı kaşıkla karıştırıp bekletin. Armutlar soğuyunca hazırladığınız kakaolu sosu ısıtın. Armutların üzerine kaşıkla sıcak sostan gezdirin. Sos iyice donunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:143416 • adı:Çikolatalı Armut Tatlısı • gönderen:Çağruşenbih • indirme tarihi:04.05.2024 - 04:59