ELMALI TATLI

https://www.droetker.com.tr

4 adet kırmızı elma
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 - 2 adet kabuk tarçın
0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Crème Olé:
1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Süslemek için:
3 - 4 yemek kaşığı iri kırılmış ceviz
Kalıp:
4 adet pişirme kabı (9x11x2,5 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Elmaları yıkayıp kabuklarını soymadan 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimlenmiş elma, toz şeker, su ve kabuk tarçınları bir tencereye alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan elmaları pişirme kaplarına paylaştırın. Cevizleri serpin ve üzerleri hafif pembeleşinceye kadar fırında pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika
Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Crème Olé'yi soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Kalıplardaki fırınlanmış elmaların üzerine paylaştırın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup sıkarak da paylaştırabilirsiniz. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Üzerlerini ceviz ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169872 • adı:Elmalı Tatlı • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:28