İSKOÇ USULÜ EKMEK TATLISI

45 gr. eritilmiş tereyağı (3 çorba kaşığı)
4 adet kuru kayısı (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı kuşüzümü (ovalanarak sapları temizlenmiş)
1 çorba kaşığı portakal ve limon kabuğu rendesi karışımı
1 adet baget ekmeği (çapraz, ince dilimlere ayrılmış)
450 ml. süt
150 ml. çiğ krema
3 adet yumurta
125 gr. tozşeker
1/2 çay kaşığı vanilya esansı
Sosu için:
150 ml. çiğ krema
30 ml. süzme yoğurt (2 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı tozşeker
30 ml. vişne suyu (2 çorba kaşığı)

1,5 litrelik bir fırın kabının içini yağlayın. Kuru meyveleri yıkayıp süzdürün. Bir kapta harmanlayın. Birazını fırın kabının dibine serpiştirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.
Ekmek dilimlerini, her iki tarafına bir fırça ile eritilmiş tereyağını sürün ve hafifçe üst üste bindirerek fırın kabına dizin. Üzerine kalan kuru meyveleri serpiştirip, bir kat daha ekmek döşeyin.
Bir kapta süt ve kremayı kaynama noktasına kadar ısıtıp ateşten alın. Bu arada yumurta sarılarını şeker ve vanilya esansı ile çırpın. Sıcak krema karışımını hızlıca çırparak yumurtalara yedirin. Elde ettiğiniz bu sosu ince bir tel süzgeçten fırın kabındaki ekmeklerin üzerine süzdürün. Üzerini bir alüminyum folyo ile kapatın.
Ekmektatlısını fırına sürmeden önce 20 dakika dinlendirin. Derince bir fırın tepsisini suyla doldurup kabı içine yerleştirin. Fırına sürerek 1 saat pişirin. Folyoyu açıp 10 dakika daha pişirerek fırından alın.
Sosunu hazırlamak için kremayı yoğurt ve şekerle birlikte çırparak ısıtın. Vişne suyunu katıp karıştırarak sosu ateşten alın. Ekmektatlısını, yanında sosu ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75531 • adı:İskoç Usulü Ekmek Tatlısı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:04.05.2024 - 23:54