KARAMEL SOSLU ARMUT TATLISI

4 adet büyük boy armut
3 su bardağı su
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
1 adet çubuk vanilya
4 adet karanfil
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su
2 damla taze sıkılmış limon suyu
40 gram tereyağı
100 ml. sıvı krema

Büyük boy armutları bol suda yıkayın, kurulayın. Sap kısımlarına zarar vermeden kabuklarını soyun. Taban kısımlarını düzleştirdiğiniz armutların çekirdekli kısımlarını bir oyacak yardımıyla dikkatli bir şekilde çıkartın. Su ve toz şekeri geniş tabanlı, derin bir tencereye alın. Bir kaşık yardımıyla karıştırıp şekerin erimesini sağlayın. Çubuk tarçın ve orta kısmına bir çizik attığınız vanilya çubuğunu tencereye alın. Üzerlerine bir adet karanfil yerleştirdiğiniz kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri alınmış armutları, tencereye dik bir şekilde yerleştirin. Kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.
Karamel hazırlamak için; toz şeker, su ve taze sıkılmış limon suyunu derin bir sos kabına alın. Erimekte olan toz şekeri karıştırmadan sos kabını aralarda sallayıp şekerin karamelize olmasını sağlayın. Sütlü bonbon rengini alan şeker karışımına soğuk tereyağı katıp tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Rengi koyulaşan ve kısık ateşte pişirmeye devam ettiğiniz karamel karışımına son olarak krema katıp hızlıca karıştırın. Kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirdiğiniz karamel karışımını ocaktan alın. Sıcağı sıcağına cam ya da seramik bir kavanoza boşaltın ve kısa bir süre bekletin. Kısık ateşte, bütün olarak pişen armutları soğuması için servis tabaklarına alın.

© lezzetler.com tarif no:153870 • adı:Karamel Soslu Armut Tatlısı • gönderen:ebenden12 • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:47