PEŞMELBA

Yemeklerden sonra ikram edilen peşmelba (peche Melba, "Melba usulü şeftali") ilk defa, Avustralyalı ünlü soprano Nelly Melba şerefine verilen bir yemekte ünlü Fransız aşçı August Escoffier tarafından sürpriz olarak hazırlanmıştır. Yemekten sonra davetlilere ikram edilen tatlı yemeklerden sonra sunulan tatlılar arasında yerini almıştır.

Kullanılacak malzeme:
Olgun yarma şeftali,
1 tatlı kaşığı vanilya,
yeteri kadar şeker,
taze ahududu (veya ahududu jölesi),
vanilyalı dondurma (şeftalinin ve dondurmanın miktarı kişi sayısına göre ayarlanır).

Yapılışı: Dondurma hazır olarak alınır ve buzdolabının en soğuk bölmesinde bekletilir. Aynı büyüklükteki şeftalilerin (kişi başına yarım şeftali) zedelemeden kabuğu soyulur, ikiye bölünüp çekirdeği çıkanlır. Bir kaba şeker, yeteri kadar su ve vanilya konup kaynatılır. Şurup kaynayınca, şeftaliler atılır ve 2-3 dakika çok hafif ateşte kaynatılır. Şeftaliler kevgirle alınarak derince bir tabağa yerleştirilir. Şurubu da üzerine dökülüp soğumaya bırakılır. Ilıyınca buzdolabına konur. Servisten önce, dondurma, dondurma kâse veya bardaklarına konur, üzerine iç kısmı alta gelecek şekilde yarım şeftali oturtulur. Şeftalinin üzerine, ezilmiş ahududu serpiştirildikten (veya ahududu jölesinden yarım kaşık kadar döktükten) sonra servis yapılır. İsteğe göre, tüm malzeme büyük bir kâseye yerleştirilerek de servis yapılabilir: kâseye dondurma, üzerine ikiye bölünmüş şeftaliler yerleştirildikten sonra, ahududu veya ahududu jölesi serpiştirilerek peşmelba hazırlanır ve sofrada dondurma kâselerine veya bardaklara bölünerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10734 • adı:Peche Melba • gönderen:Karakol • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:53