VİŞNELİ EKMEK TATLISI

1 paket dondurulmuş vişne
1/4 limonun suyu
750 gr toz şeker
2 bardak su

Ekmekleri bir cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Keskin bir bıçak vasıtası ile kabuklarını çıkarttıktan sonra ekmekleri kızartın ve tepsiye dizin. Şurubu hazırlamak için vişnelerin çekirdeklerini çıkartıp 375 gr şeker (şekerin yarısı) ve bir bardak su ile karıştırın. Şurubun pişmesine yakın çeyrek limonun suyunu da katın. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Kalan şekeri, tepsiye dizdiğiniz ekmeklerin üzerine serpiştirin. Şurubu soğutup, ekmeklerin üzerine gezdirin. Vişne tanelerini ekmeklerin üzerini örtecek şekilde dizin. Tepsiyi orta harlı bir ateşe koyun. Tatlıyı, ekmekler komposto suyunu çekene dek ateşte pişirin.

ML® Vişneli Ekmek Tatlısı için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:5312 • adı:Vişneli Ekmek Tatlısı • gönderen:Jikle • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:43