



Şeftalili Crumble

Mevsimsel, sıcacık, leziz.

Crumble

- 110 G Toz Fıstık
- 110 G Hindistan Cevizi
- 210 G Yulaf
- 450 G Un
- ¼ Adet Muskat
- 1 Fiske Tuz
- 490 G Esmer Şeker
- 450 G Tereyağ

Tüm kuru içerikleri beraber tartın, eleyin.

Tezgaha alın ve ortasını açın. Tereyağını ekleyip parmaklarınızla para sayar gibi tereyağ ve kuru karışımı birleştirin. Hamur homojen bir hamur olmamalı, parça parça kalmalı. Parça parça hamuru bir tepsi üzerinde yağlı kağıda yayın.

Derin dondurucuda minimum 1 saat mümkünse 1 gece dinlendirin. Fazla hamurunuz kalırsa veya tarifi hemen yapmayacaksanız, hamur donduktan sonra buzdolabı poşetine alıp ağzını kapatarak yine derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

* 1 su bardağı veya bir ölçü
** yoğurdun suyunu da ilave edebilirsiniz



Şeftalili Crumble

Mevsimsel, sıcacık, leziz.

Şeftalili İç Harç

- 15 Ml Zeytinyağ
- 14 G Tereyağ
- ¼ Vanilya Çubuğu
- 1 Kg Şeftali
- 40 G Pudra Şekeri
- 9 G Nişasta
- 50 G Frambuaz * İsteğe Bağlı

Şeftaliyi küp küp doğrayın.

Pudra şekerini ve nişastayı ayrı ayrı eleyin.

Zeytinyağını ve tereyağını eritin.

Vanilya tohumlarını ayırın ve tencereye ilave edin. Şeftalinin göz kararı yarısını tencereye ilave edip, bir kaşıkla ezmeden karıştırın. Pudra şekerini ekleyin, yine ezmeden karıştırın. Nişasta ilave edin, karıştırın. Şeftalinin kalanını ve kullanmak isterseniz frambuazı ilave edin, nazıkçe karıştırın. Kaselere alın.

Derin dondurucudaki crumbleları üzerine yerleştirin, şeftaliler görünmeyecek yoğunlukta crumble yerleştirdikten sonra tüm kapları bir tepsiye alın.

160 °C fırında 20 dakika pişirin.



Şeftalili Crumble

Mevsimsel, sıcacık, leziz.

Mascarpone Kreması

115 G Tereyağ

225 G Mascarpone

225 G Krem Peynir

¼ Vanilya Çubuğu

1 Fiske Tuz

150 G Pudra Şekeri

Tereyağını ocağa alın, kısık ateşte uzun süre esmerleşene kadar pişirin.

Tereyağından fındığımsı aromalar yükseldiğinde ocaktan alın, soğuk bir kaba alın ve sertleşene kadar buzdolabında dinlendirin.

Katılaştıran tereyağını, mascarpone peyniri, krem peynir ve bir fiske tuzu pürüzsüz olana kadar beraber çırpın. Vanilya tohumlarını ayırın ve ekleyin. Elenmiş pudra şekerini de kaşık kaşık ekleyin. Pürüzsüz bir krema elde ettiğinizde mikseri durdurabilirsiniz.

Sunum

Fırından çıkan şeftalili crumble üzerine bir dilim taze şeftali, bir kaşık mascarpone kreması, bir adet frambuaz ve bir yaprak nane ile dekore ederek servis edebilirsiniz.