

Edinburgh Cranachan

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 13/10

Cranachan, kavrulmuş yulaf bal ve viskili krema, frambuaz püresi ve taze frambuazla katlayan geleneksel İskoç tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Yulaf ezmesi
- 300 gr Frambuaz
- 350 ml Krema
- 3 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Miski
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Yulaf ezmesini kuru tavada 4 dakika fındıksız gelene kadar kavurun.
2. Frambuazı toz şekerle ezip püre yapın.
3. Kremayla bal ve viskiyle yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.
4. Soğuyan yulafı kremaya katın.
5. Bardaklara frambuaz püresi, viskili krema, taze frambuaz ve kalan yulafı kat kat yerleştirin.
6. Cranachan 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Yulafı soğutmadan kremaya eklemek kremayı söndürebilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bardaklarda soğuk, üstüne birkaç frambuaz koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt