

Antep Esintili Sakızlı Lor Tatlısı

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 2/10

Lor peynirinin hafifliği ile damla sakızlı Antep aromasıyla oluşturulan sütlü kremalı limon kabuğu ve vanilya tabakaya tazelik verir; Antep fıstığı topping son anda serpilir, kremalı tatlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çimdik Damla sakızlı
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı Vanilya esansı
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı (opsiyonel topping)
- 1 tutam Kakule (opsiyonel)

Yapılışı

1. Sütü ve toz şekerini tencereye alıp orta ateşte 4 dakika ısıtarak şekerini eritin.
2. Toz şekerle dövülmüş damla sakızlı vanilya esansı ve opsiyonel kakuleyi ekleyip karıştırın.
3. Süzme lor peynirini ekleyip çatalla ezerek karıştırmayın; kısık ateşte 8 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
4. Limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırmaya devam edin.
5. Buzdolabında en az 1 saat soğutun; servis öncesi üzerine kremalı Antep fıstığı serpip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Lor süzgeçten geçirilirse tatlı pürüzsüz olur, topak kalmaz. Damla sakızlı miktar şekerle havanda ezilirse sütte hızla erir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kâselerde soğuk servis edin, üzerine kremalı Antep fıstığı serpin, yanına bir fincan Türk kahvesi ikram edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş