Kırıntılı graten portakal salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Pişirme süresi	15 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Portakal salatası

4 Portakal

2 İncir, kurutulmuş

3 Hurma, Medjool

Portakalın kabuğunu soyun. Portakalları ve incirleri ince dilimler halinde kesin. Hurmaları şeritler halinde kesin.

Portakalları, incirleri ve hurmaları, yağlanmış bir porselen kalıba tuğla örgüsü gibi görünecek şekilde değişimli olarak üst üste yerleştirerek dizin.

2 Çor. k. Portakal şurubu

2 Çor. k. Grand Manier

1 Çay k. Vanilya macunu

Portakal şurubunu, Grand Marnier'i ve vanilya macununu iyice karıştırın, portakal salatasının üzerine gezdirin

Hamur kıtırı

30 g Bademli kurabiye

25 g Tereyağı, soğuk

2 Çor. k. Un

2 Çor. k. Şeker

Bademli kurabiyeleri ufalayın. Tereyağını küçük küpler halinde kesin.

Bademli kurabiyeleri şeker ile birlikte bir kaba alarak iki eliniz arasında ufalayın. Gevrekleşen malzemeyi salatanın üzerine serpiştirin.

Porselen kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 230 15 Dak. °C

500 ml Dondurma, örn. Nugat

az antep fıstığı, doğranmış

Hala ılık durumdaki portakal salatasını bir tabağa alın ve üzerine Antep fıstığı serpin. Bir top dondurma ile servis edin.

Aksesuar

Porselen kalıp, ½ GN

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019