Barackos-ropogÃ³s desszert

SzerzÅ‘ C-Icuka
2010. jÃºnius 23.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2010. jÃºnius 28.

- 12 db felezett Å‘szibarack befÅ‘tt

- 25 dkg tÃºrÃ³
- 2 dl tejfÃ¶l
- 1 ek vanÃ-liÃ¡s cukor
- 1 cs rÃ©teslap
- 0,5 dl olaj
- 1 ek barnacukor
- 1/2 citrom reszelt hÃ©ja Ã©s leve

- 1/2 narancs reszelt hÃ©ja Ã©s leveA rÃ©teslapokat egyenkÃ©nt olajozzuk be Ã©s borÃ-tsuk egymÃ¡sra, majd vÃ¡gjunk belÅ‘ db nagyjÃ¡bÃ³l egyforma nÃ©gyszÃ¶get. Ezeket a tÃ©sztalapokat nyomjuk bele szilikon muffin formÃ¡kba, vagy egyszerÅ± porcelÃ¡ncsÃ©szÃ©kbe Ã©s jÃ³l elÅ‘melegÃ-tett sÃ¼tÅ‘ben, nÃ©hÃ¡ny perc alatt sÃ¼ssÃ¼k aranysÃ¡rgÃ¡ra Å‘ket.

Az Ã-gy kapott levelestÃ©szta csÃ©szÃ©ket hagyjuk kihÅ±lni, majd tÃ¶ltsÃ¼k meg a tÃºrÃ³bÃ³l, tejfÃ¶lbÅ‘l, vanÃ-liÃ¡s cukorbÃ citrom reszelt hÃ©jjÃ¡bÃ³l kÃ©szÃ-tett krÃ©mmel. A krÃ©m tetejÃ©n helyezzÃ¼k el szÃ©pen a felezett barackbefÅ‘tteket Ã©s a egÃ©szet locsoljuk meg az alÃ¡bbi mÃ³don elkÃ©szÃ-thetÅ‘ Ã¶ntettel. A cukrot egy lÃ¡basban 2 evÅ‘kanÃ¡lnyi kompÃ³tlÃ©vel felolvasztjuk Ã©s aranyszÃ-nÅ±re karamellizÃ¡ljuk. Ekkor adunk mÃ©g hozzÃ¡ a kompÃ³tlÃ©bÅ‘l 3-4 evÅ‘kanÃ¡lnyit, illetve a cit Ã©s a narancs kifacsart levÃ©t, amivel ismÃ©t felforraljuk, majd a tÅ±zrÅ‘l levÃ©ve reszelt narancshÃ©jjal fÅ±szerezzÃ¼k. KihÅ adjuk a desszertek mellÃ©. Â BorajÃ¡nlÃ³: Â 2007-es JÃ©gbort ajÃ¡nlok hozzÃ¡ a BÃ¡rdos Ã©s Fia PincÃ©szetbÅ‘l. Fiatal arany illatÃ¡ban tÃºlÃ©rett citrusok. Ã•zÃ©ben kellemes mÃ©zes citrusos nektÃ¡r, minden tÃºlzÃ¡stÃ³l mentesen. KiegyensÃºlyozott sa cukor arÃ¡ny, a zenit szÅ‘lÅ‘fajta elegÃ¡ns csodÃ¡ja. Sajnos, mÃ¡r nem sokÃ¡ig kÃ³stolhatjuk.