



Eva Toneva

Продукти за 4 порции:

350 мл сметана 30%

300 гр овче кисело мляко

3 листа желатин или 10 гр на прах

3 с.л. мед

За карамелизираните дюли:

400 гр зрели дюли

80 гр краве масло

2 с.л. захар

1 ч.л. канела

150 мл вода

Начин на приготвяне:

Накиснете желатина според указанията на опаковката.

Разбийте с миксер/пасатор киселото мляко и сметана до еднородна смес.

Загрейте меда на слаб огън, прибавете желатина, разбъркайте до разтварянето му, охладете.

Прибавете ги към млечната смес, разбъркайте, разпределете в 4 десертни чаши и охладете за 2-3 часа в хладилника.

Почистете дюлите от кората и семената, нарежете ги на парчета.

В огнеупорен съд с не залепващо покритие стопете кравето масло, прибавете плодовете, запържете до златисто от всички страни, прибавете захарта, канелата и водата.

Задушавайте на тих огън до омекване на дюлите и сгъстяване на соса, охладете ги.

Десертът може да поднесете в десертните чаши или обърнат върху чиния, гарниран с карамелизираните дюли и соса.

