

Tatlı eřitlerinin Hazırlanması

Peach Melba (Peşmelba)

Malzemeler

- 3 adet orta boy şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g kremşanti
- 100 g frambuaz, ilek veya bögürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 litre su
- 200 ml süt

Hazırlanması

- Bir tencereye su ve şeker konarak kaynatılır.
- şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır.
- Kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık 5 dakika kaynatılır.
- Sudan çıkarılarak soğutulur.
- Malzeme listesindeki reellerden herhangi bir tanesi iki yemek kaşığı su ile ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Bademler iki dakika suda kaynatılır, kabukları soyulur.
- İri parçalar hâlinde dövülür.
- Vanilyalı dondurma hazır edilir.
- Süt ile kremşanti çırpılarak hazır hâle getirilir.
- Taze şeftali bulunmaz ise veya kısa zamanda hazırlanması isteniyorsa hazır şeftali konservesi veya kompostosu kullanılabilir.
- Servisi yapılırken bardağın ya da kâsenin kenarına sade veya meyveli gofret parçası, çubuk şeklinde krokan gibi ürünler ilave edilebilir.

Kup Helen

Malzemeler (8 porsiyon)

- 8 adet orta boy armut
- 1 l(litre) su
- 1 kg toz şeker
- 1 adet limon
- 250 g çikolata
- 15 g tereyağı
- 80 g vanilyalı dondurma
- 50 g badem

Hazırlanması

- Armut yıkanır, sapları kalacak soyulur.
- Ortasındaki çekirdekli kısım şekli bozulmadan çıkarılır.
- Su, şeker ve limon suyu kaynatılır.
- Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- Tenceresinde soğutulur.
- Çikolata 2–3 yemek kaşığı un ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır.

Portakallı Pelte

Malzemeler (6 porsiyon)

- 5–6 adet sıkmalık portakal
- 400 g toz şeker
- 80 g buğday nişastası
- 1 l su
- 1 portakal kabuğu rendesi

Hazırlanması

- Portakallar yıkanarak suları sıkılır.
- Bir tanesinin kabuğu rendelenir.
- Portakal suyu bir tencereye konulur.
- Su ve şeker ilave edilerek kaynatılır.
- Nişasta bir su bardağı su ile iyice ezilir, içine rende portakal kabukları konulur.
- Bu karışım kaynamakta olan portakallı suya yavaş yavaş dökülür.
- Karıştırılarak koyulaştırılır.
- Tencere ateşten alınarak kâselere boşaltılır.

Meyve Salatası

Malzemeler (8 porsiyon)

- 2 adet elma
- 2 adet portakal
- 2 adet mandalina
- 2 adet muz
- 2 adet armut
- 150 g pudra şekeri
- 30 ml portakal veya kiraz şurubu
- 150 g kremşanti
- 400 ml süt
- 8 dal taze nane

Hazırlanması

- Bütün meyveler yıkanır, kabukları soyulur.
- Küçük küpler hâlinde doğranarak karıştırılır.
- Bir kap içerisine bir kat doğranmış meyvelerden bir kat pudra şekeri konulur.
- Üzerine limon suyu ve şurup dökülür.
- Buzdolabında soğutulur.
- Şekerler eriyip meyveler suyunu saldığıında 1–2 kez meyveler ezilmeden karıştırılır.
- Kremşanti ile süt çırpılarak hazır hâle getirilir.

Uluslararası meyve tatlılarını hazırlamada dikkat edilecek noktalar Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktalar ile aynı olduğundan öğrenme faaliyeti 1 deki dikkat edilecek noktaları tekrardan gözden geçiriniz.

Hazırlanan Tatlılarda Aranacak Özellikler

Peach melba

- Hazırlanan ürünün görüntüsü tatlının özelliklerine uygun olmalıdır.
- Ürün konulduğu bardaktan veya kâseden taşmamalıdır.
- Dondurması erimiş olmamalıdır.
- Şeftalisi dağılmış olmamalıdır.
- Şeftalinin suyu iyi alınmış olmalıdır.
- Kullanılan sos üzerini tamamen kapatmalıdır.
- Tatlının hazırlanmasında kullanılan her malzemenin aroması hissedilmelidir.

Kup helen

- Armudun her tarafı eşit pişmiş olmalıdır
- Armutların şekli bozulmamış olmalıdır
- Armutların fazla suyu alınmış olmalı, armutta su tadı hissedilmemelidir.
- Dondurmanın üzerine armut düzgün yerleşmiş olmalıdır.
- Dondurmalar erimiş olmamalıdır.
- Çikolata donmamış olmalıdır.
- Armut, dondurma ve çikolatanın tatları eşit hissedilmelidir.
- Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır.
- Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.

Portakallı pelte

- Şeker tadı yeterli olmalıdır.
- Nişasta kokusu hissedilmemelidir.
- Kıvamı sulu olmamalıdır.
- Dibi tutmuş yanık tadı gelmemelidir.
- Hazırlandığı meyvenin tadı hissedilmelidir.

Meyve salatası

- Meyvelerin parçaları eşit büyüklükte olmalıdır.
- Meyvelerin doğal rengi kaybolmamış olmalıdır.
- Meyveler kararmamış olmalıdır.
- İçine konulan her meyvenin lezzetini taşımalıdır.
- Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır.
- Şurup tadı olmalı fakat meyvelerin tadını bastırmamalıdır.
- Kâselere eşit porsiyonlanmış olmalıdır.

Süsleme ve Servise Hazırlama

➤ Peach melba

Kâselere üçer kaşık dondurma konur. Üzerine hazırlanan şeftali kompostosundan ikişer parça yerleştirilir. Çırpılmış kremşanti torbası ile şeftalilerin üzerine bir kaşık kadar sıkılır. Üstüne hazırlanan melba sosu (çilek, frambuaz, böğürtlen reçellerinden biri veya hepsinin az su ile ezilip süzgeçten geçirilmesi ile hazırlanır.) dökülür. En son olarak iri parçalar hâlindeki bademler serpilerek servisi yapılır.



Fotoğraf 2.1: Peach melba (Peşmelba)

➤ Kup helen

Armutların fazla suyu alınır. Kupların içerisine birer parça dondurma konur. Üzerine Armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilir.



Fotoğraf 2.2: Kup helen

➤ **Portakallı pelte**

Soğuyan portakal peltasının üzerine zarlari soyulmuş düzgün portakal dilimleri konularak servis edilir.



Fotoğraf 2.3: Portakallı pelte

➤ **Meyve salatası**

Hazırlanan meyve salatası kâselere konur. Üzerine çirpılmış kremşanti, krema torbası ile estetik bir şekilde sıkılır. Üzerine birkaç dilim içine konulan meyvelerden konur. Taze nane ile servis edilir.



Fotoğraf 2.4: Meyve salataları