



Siyah kuşüzümü sosu

Malzemeler :

TAZE KUŞÜZÜMÜ	750 GR	GRANNY SMITH ELMA	2	KUŞÜZÜMÜ KREMASI	70 GR
ALKOLLÜ SİRKE	50 ML	(YAKLAŞIK 350 GR)			
KAHVERENGİ ŞEKER	90 GR	TAZE ZENCEFİL	30 GR		
		DİŞ SARIMSAK	1		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Kuşüzümü 2 Elma Zencefil Sarımsak Kahverengi şeker	750 gr 350 gr 30 gr 1 90 gr	Hazneye yerleştirin	90°C	150 devir/dk.	6 dk	Açık	Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Granny Smith elmaları hazneye koymadan önce kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın.
2	Sirke Kuşüzümü kreması	50 ml 70 gr		105°C	100 devir/dk.	30 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kuşüzümü yerine kırmızı frenk üzümü veya frambuaz kullanabilirsiniz, bu durumda kremanın adı da kullandığınız meyveye göre değişir. Örneğin frambuaz + frambuaz kreması gibi.