



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞAÇ ÇİLEKLİ ELMASIYE

Necip Usta

40 gr. jelatin (40 yaprak)
1 kg. su
300 gr. şeker
1 çimdik vanilya
5 yumurtanın beyazı
400 gr. ağaç çileği temiz fakat yıkanmamış
200 gr. krem şanti
1 yaprak jelatin

Jelatinli suyun hazırlanışı:

Jelâtinini bol soğuk buzlu suya yaprak yaprak atıp karıştırınız ve 2 saat ıslayınız. Normal su ile ıslarsanız kuvvetinden kaybeder. Eğer ıslamazsanız berrak olmaz ve kokar.

İki saat sonra alüminyum olmayan temiz bir tencereye tercihan çelik tencereye elinizle susuz olarak jelâtinini çıkarıp üzerine yumurta beyazını dökünüz, sonra ağaç spatula ile karıştırınız.

Su, şeker ve vanilyasını da ilâve edip ağır ateşte 5 dakika iyice karıştırdıktan sonra altındaki ateşi kızlandırıp devamlı ağır ağır karıştırarak tam kaynamağa yakın zamana geldimi ateşten alınız. İçinde karıştırdığınız spatulayı çıkarıp 10 dakika dinlendiriniz. Temiz bir peçete veya 3, 4 katlı tülbentten karıştırmadan, üzerinde toplanan yumurta beyazını parçalayıp, bastırmadan yalnız berrak suyu süzünüz.

Kremasının hazırlanışı :

1 yaprak jelatinini bir saat önceden kendisine göre bol soğuk suda ıslayınız. Sonra sudan çıkarıp küçük bir kaba koyup sıcak suyun içine oturtarak bir dakika bekletip eritiniz. Sonra karıştırarak krem şantiyenin içine ilâve edip krem şantiyeyi vurma teli ile vurup koyulaştırınız.

Teli havaya kaldırdığınız zaman telden düşecek kremler aynı kaptaki kremanın üzerinde top top kalmalıdır. Bu şekilde krema kullanmaya hazırdır.

Bardaklara dolduruluşu :

Hazırlamış olduğunuz jelatinli suyu bir soğuk su veya buzlu suyun içine oturtup bir kepçe ile ağır ağır karıştırarak soğutup sudan çıkarınız. Bardakların diplerine ikişer santim jelatinli su koyup buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra hafif sertleşince buzluktan çıkarıp bir miktar ağaç çileği koyunuz. Çilek seviyesine kadar biraz jelatinli su koyup tekrar buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarıp tekrar biraz ağaç çileği koyup çilek üst seviyesine kadar jelatinli su koyup tekrar buzdolabına koyunuz. 5 dakika sonra bir sıkma torbasına tırtılı bir düy takıp vurulmuş kremayı bardakların kenarına taşımadan müsavi şekilde tam ortasına sıkınız. Etrafına biraz ağaç çileği koyunuz. 5 dakika buzdolabına koyup sonra bardakların kenarına kremanın seviyesine kadar jelatin doldurunuz. Tekrar 5 dakika buzdolabına koyunuz. Sonra bardakların üzerine kalan ağaç çileklerini ve jelatinli suyu koyup buzdolabında bekletiniz. Arzu ettiğiniz zaman servis yapınız.

Not: Krema dikkatli vurulmalıdır. Kıvamını aşarsa yağ olur. Jelatinli su doldururken donabilir. O zaman bir dakika hafif karıştırarak sıcak suyun içine oturtulmalı ve eritilmelidir. Veya jelatinli suyun bir çeyreğini sıcak tutmalı ve donan tenceredeki kısmına biraz ilâve edilerek ayarlanmalıdır. Jelatinini karıştırırken çalkalayıp savurmamalı zira üzerinde ve içinde köpükler meydana gelir iyi olmaz. Jelatin ne kadar parlak olursa o kadar makbuldür