



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PUDİNGİ

Karameli:

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

50 gr (1/4 su bardağı) su

Puding:

6 yumurtanın sarısı

6 yumurtanın akı

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

500 gr acı krema

2 ince limon kabuğu dilimi

Süsleme:

250 gr çilek (üstüne 2 çorba kaşığı portakal suyu dökülüp 2 saat bekletilmiş).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (170°C) ısıtınız.

Karameli yapmak için, orta boy bir tencereye 1/2 su bardağı şeker ve 1/4 su bardağı su koyarak hafif ateşte, devamlı karıştırarak şekeri tamamen eritiniz.

Ateşin altını açarak, şurup nar gibi kırmızı oluncaya kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, karameli küçük bir pasta kalıbına dökünüz. Kalıbı aşağı yukarı ve sağa sola döndürerek karameli kalıbın her tarafına bulayınız.

Kalıbı, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kaba yumurta sarılarını ve 1/2 su bardağı şekeri koyup yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla karışım açık bir renk alıp kalınlaşmaya kadar çırpınız.

500 gr kremayı, orta boy bir tencerede orta ateşte limon kabuğuyla birlikte ısıtıp (kaynamamasına dikkat ediniz), tencereyi ateşten alınız; kapağını kapayarak 20 dakika bir kenarda bekletiniz.

Limon kabuklarını tencereden çıkarıp, kremayı yavaş yavaş ve telle devamlı çırparak yumurta sarılı karışıma ekleyiniz.

Büyük boy bir kaptan, yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla iyice sertleşinceye kadar çırpınız.

Madeni bir kaşıkla, yumurta aklarını yumurta sarısı ve krema karışımına ekleyiniz. Hazırladığınız pudingi karamel buladığınız pasta kalıbına dökünüz. Kalıbı, içine yarıya kadar su doldurulmuş fırın kabının içine oturarak, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika, parmakla dokunulduğunda sert oluncaya kadar pişiriniz.

Fırından su dolu kabı alıp, içindeki kalıbı çıkararak dibini kurulaştırınız. Soğuması için 2 saat buzdolabında bırakınız.

Kalıbı buzdolabından alıp iç kenarında bir bıçağı çepeçevre gezdirerek, pudingin kalıptan çıkarılmasını kolaylaştırınız.

Kalıbın altını kaynar suya batırıp çıkarınız. Bir servis tabağına ters çeviriniz.

Pudingin ortasına portakal suyunda bekletilmiş çilekleri yerleştirip hemen servis ediniz.

Not: Çilek pudinginin, servis tabağına çevrildiğinde dibi hafif ve köpük gibi, üstü ise dümdüzdür.