ELMALI KREM

Malzemeler
3 yumurta (sarısı ve akı ayrılır)
1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker (krema için)
1 çay bardağı şeker (elmalar için)
1/2 çay bardağı şeker (yumurta akları için)
7 orta boy elma
2 tatlı kaşığı tarçın
50 gr. fındık (iri dövülmüş)

Elmaları soyup tavla zarı iriliğinde doğrayarak bir tencereye alalım, şeker ekleyip elmalar biraktığı suyu çekene dek pişirerek ateşten alalım, içine tarçını ve fındığı ekleyerek karıştıralım. Köşeli bir fırın kabına veya tek kişilik fırın kaplarının içine elmalı harcı yayalım. Tencereye şekeri unu, çırpılmış yumurta sarılarını ve sütü ekleyelim. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle yarım dk. çırpalım. Elmaların üzerine kremayı yayalım. Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline gelene dek çırpalım, şekeri ve 1 fiske tuzu azar azar ve çırpmaya devam ederek ekleyelim. Yumurta aklarını kremanın üzerine yayalım (Arzuya göre yumurta aklarını krema sıkma torbası yardımı ile kalıba alın.) Kalıbı fırının üst katına sürüp önceden ısıtılmış 180° ısılı fırında yumurta aklarının üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Merengli elma kremini buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

Not: Yumurta aklarını çırparken mikser uçlarının temiz olmasına dikkat edin.

© lezzetler.com tarif no:55491 • adı:Elmalı Krem • gönderen:Mutfak Gülü • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:30