ELMALI KREM

Emine Beder

7 adet orta boy elma
1/2 çay bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı tarçın
5 çorba kaşığı dövülmüş fındık (arzuya göre)
Krem için:
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 litre süt
3 adet yumurta sarısı
Üzerine:
3 adet yumurtanın akı
Yarım çay bardağı tozşeker

Elmaları soyalım ve bir tencernin içine rendeleyelim. Üzerine 1/2 çay bardağı tozşeker ilave edip elmalar suyunu çekene kadar iyice pişirelim. Ateşten alıp, içine tarçın ve dövülmüş fındık ekleyelim. Teİc kişilik cam fırın kaplarının dibine elmayı yayalım. Bir tencereye 1 su bardağı tozşekeri ve 1 su bardağı unu döküp, karıştıralım İçine yumurta sarılarını ve sütü ekleyelim. Topaksız olmasına dikkat ederek karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten indirdikten sonra mikserle 2 dakika çırpalım. Elmaların üzerine bu muhallebiyi boşaltalım, iyice soğutalım. Yumurta aklarını mikserle köpürene dek çırpalım, yarım çay bardağı tozşekeri birkaç kerede dökerek çırpalım. Yumurta akları kar haline gelene dek çırpmaya devam edelim ve muhallebinin üzerine yayarak dökelim. Cam fırın kaplarını fırının üst rafına sürüp, üzeri açık pembe olana dek pişirelim. Elmalı kremi fırından çıkarttıktan sonra soğutalım. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

Not: Büyükboy bir fırın kabında da yapıp dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:56156 • adı:Elmalı Krem • gönderen:Köksal • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:19