LİMONLU SOĞUK SUFLE

https://www.elele.com.tr

180 ml limon suyu
1 yemek kaşığı toz jelatin
4 yumurta
150 g toz şeker
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
250 ml soğuk krema
Üzeri için:
Rendelenmiş limon kabuğu
30 g hafif kavrulmuş
Hindistancevizi rendesi

Limon suyunu küçük bir tencereye alın. Toz jelatini ekleyip 5 dakika bekletin. Jelatin eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Isıya dayanıklı bir kabın içerisine yumurtaların sadece sarılarını, şekeri ve limon kabuğu rendesini alıp benmari usulü pişirin. Karışımı bir mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Ilınan jelatinli karışımı ekleyip, çırpmaya devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ayırdığınız yumurta aklarını ayrı bir kaba alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta aklarını tahta bir kaşık yardımıyla limonlu karışıma havalandırarak yedirin. Kremayı ayrı bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla çırptıktan sonra limonlu karışıma ekleyin. Karışımı yağladığınız sufle kaplarına paylaştırın. Buzdolabında 3 saat dinlendirin. Rendelenmiş limon kabuğu ve hafif kavrulmuş Hindistan cevizi rendesi ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129550 • adı:Limonlu Soğuk Sufle • gönderen:mavi menekşe • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:35