İSKANDİNAV USULÜ ELMA

180 gr (3/4 su bardağı) şeker
1+1/2 su bardağı su
7 elma (soyulup ortası çıkarılmış)
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üstü:
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
180 gr (1 su bardağı) badem (çekilmiş)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 limonun suyu
2 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış)

Elmaları yanyana konulduğunda alabilecek kadar geniş bir kaba, şekeri ve suyu koyarak yüksek ateşte eritiniz. Şurup kaynadığında ateşin altını kısıp elmaları atarak 10 dakika pişiriniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağı ile fırın tepsinizi yağlayıp bir kenara bırakınız.
Üstü için tereyağı ve şekeri tahta bir kaşıkla, orta boy bir kapta, yumuşak ve kremamsı bir kıvama getirene kadar çırpınız. Badem içini, limon suyunu, rendelenmiş limon kabuğunu ve yumurta sarılarını ekleyip malzeme birbirine iyice karışana kadar çırpmaya devam ediniz.
Başka bir orta boy kapta yumurta aklarını iyice çırpıp bademi karışıma ekleyerek karıştırınız.
Elmaları delikli bir kepçeyle yağlamış olduğunuz fırın tepsisine alıp üstlerine şurubu dökünüz. Bademli karışımı da boşaltıp bıçakla üstünü düzgünleştirerek tepsiyi fırına sürünüz. Karışımı 20 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından çıkarınız; soğuması için 10 dakika beklettikten sonra servis ediniz.

Not: İskandinav usulü elma, sade olarak ya da çırpılmış krema ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60372 • adı:İskandinav Usulü Elma • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:30