KREMALI PORTAKAL

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 6 portakal, 1 su bardağı tozşeker, 250 gr krema, 1 limon, 2 kaşık pudraşeker, 2 yaprak jelatin.

Yapılışı: Eşit boyda ince kabuklu 6 portakal alınır. Her portakalın tepesi kesilir. Portakalın içi, açılan bu yerden sivri kenarlı bir kaşık kullanılarak bir kaba boşaltılır (kabuğu delmemeye dikkat edilir), tçi boşaltılan portakallar 1 dakika kaynar suda tutulur. Portakallar kaynar sudan çıkarıldıktan sonra hemen soğuk suya atılır. Portakal kabuklarının beyaz yerleri ucu yuvarlak keskin bir bıçakla mümkün olduğu kadar temizlenir. Jelatin soğuk suya konur. Portakal içleri süzgeçten geçirilir. Buna tozşeker ve 1 limonun suyu katılır. Bu şekerli meyve suyu koyu bir şurup oluncaya kadar ateşte kaynatılır. Şurup koyulaşınca ateşten indirilir. Suyu sıkılmış jelatin, sıcak şurubun içine atılır ve iyice karıştırılır. Sonra jelatini i şurup, geniş, çukur bir tabağa boşaltılır. Soğuduktan sonra buzdolabma konur. Servisten 10 dakika önce donmuş jelatinli şurup buzdolabından çıkarılır, istenirse ince ince kıyılır veya tavla zarı büyüklüğünde küçük küpler halinde doğranır. Sonra ağızları süslü biçimlerde kesilmiş içi boş portakal kabuklarına (portakal sepetleri) doldurulur. Diğer taraftan krema, pudraşekerle hafifçe çırpılarak karıştırılır. Krema yavaş çırpümazsa tereyağına dönüşür. Pasta enjektörüne veya sıkma torbasına doldurulan kremayla portakal sepetlerinin tepesi istenilen biçimde süslenir. isteğe göre, servis tabağı üstü kremalı portakal dilimleriyle süslenebilir.

© lezzetler.com tarif no:10736 • adı:Kremalı Portakal • gönderen:Karakol • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:56