# KREMALI SABOYAN

4 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı su
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanm akı
4 çorba kaşığı portakal suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi
125 gr (1/2 su bardağı) krema (sertleşene kadar çırpılmış)

Orta boy bir tencereye şekeri ve suyu koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Ateşi biraz yükseltip, şurubu altın sarısı olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Orta boy bir kasede yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, sert kuleler oluşana kadar çırpınız. Şurubu yumurta aklarına katıp, madeni bir kaşıkla karıştırınız. Kaseyi bir kenara bırakınız. Bir başka orta boy kasede yumurta sarıları, portakal suyu ve hindistancevizini bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, yumurta sarıları kalınlaşana kadar çırpınız. Kabı 1/3'ine kadar kaynar su doldurulmuş büyükçe bir tencereye yerleştirip, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışım köpük köpük olup hafifçe kabarana kadar çırpmaya devam ediniz. Tencereyi ateşten alınız.
Çırpılmış yumurta akı - şurup karışımını ve çırpılmış kremayı, yumurta sarısı karışımına katıp, büyük bir servis kasesine boşaltınız. Kremalı saboyanmızı, sıcak olarak servis ediniz.

Not: Kremalı saboyanı soğuk servis etmek istiyorsanız, kaseyi bir kenarda ılımaya bırakınız. Kase ılındıktan sonra buzdolabına kaldırıp 20 dakika soğutunuz. Kaseyi buzdolabından çıkarıp, buz üstüne yerleştirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64144 • adı:KREMALI SABOYAN • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:52