KUP SİCİLYA

90 gr (1/4 su bardağı + 2 çorba kaşığı) şeker
1/4 su bardağı su
2 yumurtanın akı
6 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı vişne suyu

Küçük bir tencerede şekeri ve suyu koyup, sürekli karıştırarak ağır ateşte eritiniz. Ateşi açıp şurubu, soğuk suya bir damla şurup damlatıldığında yumuşak bir top olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten indiriniz.
Orta boy bir kasede, yumurta aklarını kar haline getiriniz. Üstüne hazırladığınız şurubu döküp, yumurta akları ile iyice karışana kadar çırparak bir kenara bırakınız.
Ateşe dayanıklı, orta boy bir kasede, yumurta sarılarını vişne suyu ile karıştırıp, kaseyi, içinde hafifçe kaynayan su dolu bir tencereye oturtunuz.
Kasedeki yumurta sarısı-vişne suyu karışımını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla 5-8 dakika, karışım çok koyu bir kıvama gelip, açık renk alana kadar çırpınız.
Karışım iyice koyulaşınca cam kaseyi tencereden çıkarıp, yumurta sarısı-vişne suyu karışımını yumurta akı-şurup karışımına katınız.
Bu yeni karışımı kaşıkla bardaklara boşaltınz. Bardakların üstünü alüminyum kağıtla örtüp, buzdolabında en az 1 saat soğuttuktan sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62087 • adı:KUP SİCİLYA • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:55