SOĞUK LİMON SUFLESİ

5 yumurtanın sarısı
5 yumurtanm akı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
3 limonun kabuğu (rendelenmiş)
3 limonun suyu
15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)
250 gr (1 su bardağı) krema

Orta boy ateşe dayanıklı bir kasede yumurta sarılarını şekerle karıştırıp, kaseyi yarı yarıya sıcak su dolu bir tencereye koyunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kasedeki karışımı 15-20 dakika, koyulaşana kadar çırpınız.
Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu katıp, karışım çırpıcıyla kaldırılınca kendi kendine duracak kıvama gelene kadar dövünüz. (Yumurta sarısı, şeker ve limon kabuğu rendesini 5 dakika koyulaşana kadar çırpıp, limon suyunu katarak 15-20 dakika daha, karışım kuleler halinde tek başına duracak kıvama gelene kadar döverek de yapabilirsiniz.)
Kaseyi tencereden çıkarıp, içi soğuk su dolu büyük bir kaseye (ya da pişireceğiniz tepsiye) oturtarak kase ve içindeki karışım soğuyana kadar çırpmaya devam ediniz.
Jelatini kaseye katıp, karıştırınız.
Küçük bir kasede kremayı yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla koyulaşana kadar (ama sertleştirmeden) çırpıp, yumurta ve şeker karışımının bulunduğu kaseye katınız. Kaseyi buzdolabında 45 dakika-1 saat kadar bekletiniz.
Büyük bir kasede yumurta aklarını kar haline getiriniz. Sufle kasesini buzdolabından alıp yumurta aklarını yavaşça sufleye katınız. Karışımı bir sufle kabına boşaltıp, buzdolabında en az 4 saat ya da bir gece beklettikten sonra servis ediniz.

Not: özellikle ağır yemeklerden sonra servis edilen bu hafif ve serinletici tatlıyı, dövülmüş kuru yemişle yada renkli şekerleme ve kremayla süsleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62568 • adı:Soğuk Limon Suflesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:05