LİMONLU KORD KREMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

3 büyük yumurta sarısı
1 limonun ince rendelenmiş kabuğu
2 adet büyük limonun sıkılmış (¼ kap=60 ml)taze suyu
50-60 g tuzsuz katı yağ- soğuk ve küp küp kesilmiş
7-8 yemek kaşığı toz şeker

Önce derin saplı sos tenceresine yumurta sarıları ve şekeri ilave ederek beyaza yakın renkte olana kadar iyice çırpınız.
İkinci bir derin su dolu tencere hazırlayarak orta hararetli ateşin üzerine koyunuz. İçine de saplı ısıya dayanıklı sos tenceresini(içinde yumurta sarıları bulunan) koyunuz.
Limon kabuğu rendesi, limon suyunu ilave ederek çırpma teli ile sürekli çırpınız. Tahta kaşıkla kenarları ve dibini sürekli karıştırırnız.
Limonlu kordu 5-7 dakika koyulaşana kadar sürekli ve hızlı daireler şeklinde sürekli karıştırarak Benmari usulü pişiriniz.
Ateşten aldığınız korda yağı parça parça ilave ederek sürekli karıştırınız.
Kordun homojen olmasına dikkat ediniz.
Bir cam kaseye aldığınız kordun çabuk soğuması için soğuk suyun içine oturtup sürekli karıştırarak soğutunuz.
Soğuttuğunuz kordu saklama kabına veya ağzı kapaklı kavanoza
koyarak buzdolabında 1-2 gün saklayabilirsiniz.

Not: Daha çok önceden pişirilen tart, tartölet ve küçük pastalarda dolgu maddesi olarak kullanılan kortlar hazırlanaması oldukça kolay olup lezzetli kremalardır.

© lezzetler.com tarif no:96856 • adı:Limonlu Kord Kreması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:56