MUZLU BAVARUAZ

100 gr toz şeker
1 kahve fincanı su
2 adet yumurta akı
9 yumurta sarısı
180 gr şeker
1 kg süt
6 jelatin yaprağı
1 kahve kaşığı vanilya tozu
350 gr şanliy kreması

Küçük bir kaba 100 gram şekerle 1 kahve fincan su koyarak, bir kaşık ucu ile şurup alarak suya batırıldığında şurup cam gibi bir hal alıncaya kadar küçük ateşte şekeri ağdalaşmaya bırakılır. Şeker ağdalaşırken 2 adet yumurta akı telden düşmeyecek koyulukta köpük haline gelinceye kadar durmadan dövülür ve yumurta akları koyulaşıp da şeker ağda kıvamına gelince, aklara azar azar şurup akıtmak ve dövmek suretiyle bunlar koyu merenk haline getirmeli ve iyice soğuduktan sonra bu merenge dövülmüş 350 gram şantiy kreması katılır ve bir tarafa bırakılır.
Sonra bir tencereye, 9 adet yumurta sarısı, 180 gram toz şeker ile 1 kahve kaşığı vanilya tozu koyarak, beş dakika kadar telle dövülür, sonra yumurtalara; kaynar bir halde 500 gram süt katıldıktan sonra, tencere ateşe oturtularak karışım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle hızlıca karıştırılmak suretiyle pişirilir, sonra da bu karışıma; 10 dakika soğuk suda yatırılmış ve iyice sıkılmış 6 adet jelatin yaprağı katılarak tekrar iyice karıştırıldıktan sonra tencere ateşten alınır, bu/lu suya oturtularak, karışımda hafif bir pelte meydana gelinceye kadar savurarak iyice soğutulur.
Pelteleşmeye yüz tutunca buna; merengili şantiy kreması katarak, her ikisi iyice karıştırılır, sonra da bavaruaz bir kalıba dökülerek buzdolabında buzluk altında ya da buz arasına gömmek suretiyle bavaruaz tabağa alınır ve servis yapılır.

NOT: Merengi daha kolay bir şekilde yapmak için: Küçük bir kuşaneye; 2 yumurta akı ile 120 gram şeker koyarak, yumurta akları koyu köpük haline gelinceye kadar küçük ateşte 15 dakika kadar telle dövülür ve iyice soğuduktan sonra şantiyi katmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:40351 • adı:MUZLU BAVARUAZ • gönderen:şema • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:03