PİRİNÇLİ PUDİNG

Malzeme:
1 su bardağı pirinç
75 gr badem içi
200 gr tozşeker
50 gr tereyağı
4 yumurta
5 su bardağı süt
1 küçük paket vanilya
1 küçük kavanoz şeftali marmelatı
8 yaprak jelatin
50 gr vişne veya kiraz şekerlemesi
50 gr greyfurt şekerlemesi
1 tutam tuz.

Yapılışı:
Badem içi kaynar suya sokulup çıkarıldıktan sonra ince kabukları çıkarılır ve kuruması için sıcak fırına konur. Badem içlerini sarartmadan fırında kuruttuktan sonra ince ince kıyılır. Süt bir kaba konur. İçine vanilya ve tozşeker katılıp kaynatılır. Ara ara karıştırılarak kaynatılır. Tozşeker eriyince, ayıklanmış ve yıkandıktan sonra suyu süzülmüş pirinç katılır. Ara ara karıştırılıp, pirinç sütü çekince tereyağı eklenir, birkaç defa karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir. Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken yumurta sarıları teker teker kırılarak karışıma yedirilir. Ardından kıyılmış badem içleri, küçük parçalara doğranmış greyfurt şekerlemesi eklenip, karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Pirinçli karışım soğuyunca porselen bir kâseye bir tutam tuz ve yumurtaların akları konur ve çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilir. Sonra pirinçli karışım yavaş yavaş karıştırılırken kar köpüğünden kaşık kaşık eklenerek karışıma yedirilir. Bir savarin kalıbı yağa bulanın Kalıbın dibine vişne ve portakal şekerlemelerinden birkaç tanesi serpiştirilir. Sonra hazırlanmış karışım, kalıpta boş yer kalmayacak biçimde hafifçe bastırılarak doldurulur. Savarın kalıbı yüksek kenarlı bir tepsiye oturtulur. Tepsiye kalıbın dörtte üçüne ulaşacak kadar sıcak su konduktan sonra 250°C'de kızdırılmış fırına konur, 30 dakika tutulduktan sonra çıkarılıp soğumaya bırakılır. Kalıp ılıyınca, puding servis tabağına baş aşağı edilerek boşaltılır. Şeftali marmelatı biraz suyla karıştırılıp orta ateşe oturtulur. Marmelat ısınınca soğuk suda yumuşatılmış ve sıkılarak suyu giderilmiş jelatin yaprakları ufalanarak marmelatın içine atılır. Karıştırarak jelatin marmelata yedirilir. Bir taşım kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Jelatinli marmelat soğuyunca, donmasına imkân vermeden pudingin üstüne dökülerek sıvanır ve iyice donması için tabak buzdolabına konur. Servis zamanı gelince tatlı dolaptan çıkarılır, tabağın çevresi vişne ve portakal şekerlemeleriyle süslenip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10714 • adı:Pirinçli Puding • gönderen:Karakol • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:43