PORTAKALLI MUS

6 kesme şeker
2 portakal (sert ve parlak kabuklu)
1+1/4 su bardağı taze portakal suyu
125 gr (1/2 su bardağı) krema
15 gr (3 yaprak jelatin) (2 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş)
2 yumurtanın akı

Buzdolabınızı en soğuk derecesine getiriniz. Kesme şekerlerle portakalların her yanını iyice ovarak, kabuktaki esansı şekerlere emdiriniz. (Portakalları daha sonra kullanmak için saklayınız.)
Kesme şekerleri ve portakal suyunu küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte sık sık karıştırarak şekerler eriyene kadar pişiriniz. Ateşin altını açıp, arasıra karıştırarak 4 dakika kaynatınız.
Tencereyi ateşten indirip, krema ve eritilmiş jelatini ekleyiniz. Karışımı iyice karıştırıp 3 su bardaklık bir tepsiye dökerek, buzdolabının buzluğunda 20 dakika bekletiniz.
Bu arada yumurta aklarını küçük bir kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Portakallı karışımı buzluktan çıkarıp, yumurta akına çırparak katınız. Karışımı, yeniden kaşıkla tepsiye boşaltıp, 1 saat daha buzlukta bırakınız.
Portakallı musu buzluktan çıkarıp orta boy bir kaseye boşaltarak yumurta teli ile çırpıp, karışımı yenidenkaşıkla tepsiye boşaltıp 4 saat buzlukta dinlendiriniz. Bir gece buzlukta dinlendirdikten sonra servis ediniz.

Not: Servis edilmeden önce buzdolabından çıkarılıp, tek kişilik servis bardaklarında tek başına ya da yanında meyve salatası ya da krem şantiyiyle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:62946 • adı:Portakallı Mus • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:16