VİŞNELİ KREM BAVARUVA

1 litre süt
300 g toz şeker
5 adet taze yumurta
40 g nişasta (2 çorba kaşığı) veya un
50 g Antep fıstığı (iç yeşil fıstık)
3-4 fiske limon kabuğu rendesi
35-40 g jelatin (yaklaşık 8-10 adet)
1 paket vanilya
½ kadar tereyağı
200 gram vişne kompostosu püresi

Fıstıkların kabuklarını ılık suda bir sure bekleterek kabuklarını soyunuz, ince ince kıyınız. İstenirse hazır kıyılmış yeşil fıstıkda kullanılabilir.
Krema kalıbını katı olan yumuşak tereyağı ile ince tabaka halinde yağlayınız, kıyarak hazırladığınız fıstıkları özenle tepsinin tabanını kaplayacak şekilde yerleştiriniz. Serin bir yere veya buzdolabına koyunuz.
Aksi halde ortam sıcak olursa yağın erimesine neden olur. Kremayı kalıba boşaltırken fıstıklar yüzüne çıkar.
Limonları yıkayarak kabuklarını rendenin ince tarafı ile rendeleyiniz.
Jelatinleri yıkayıp soğuk su ile ıslatınız.
Yıkadığınız yumurtaların aklarını sarılarından teker teker dikkatlice ayırınız.
Nişasta veya unu, şekeri, yumurta sarılarını, limon kabuğu rendesini çelik bir tencereye koyarak el mikseri veya bir telle iyice ezerek karıştırınız.
Kaynar ölçülü sütünüzü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
Ocağa koyarak fazla kaynamasına meydan vermeden bir taşım kaynatınız ve ocaktan alınız. Bu esnada kremayı sürekli karıştırmayı unutmayınız. Aksi halde topaklanma meydana gelir.
Yumurta aklarını ayrı bir büyük kaseye veya çırpma kabına koyarak mikserle kar haline gelinceye kadar çırpınız.
Kremadan bir kepçe yumurta aklarına ilave ederek aynı yönde karıştırınız.
Daha sonra karıştırmak suretiyle yumurta aklarını kremaya ilave ediniz.
Kremayı tekrar ocağın üzerine koyunuz, kaynamasına meydan vermeden karıştırarak 1-2 dakika pişiriniz.
Ocaktan aldığınız kremaya daha önceden hazırladığınız jelatinleri ve vanilyayı ilave ediniz.
Jelatinleri ilave ettikten sonra karıştırmak suretiyle kremanın sıcaklığı ile erimesini sağlayınız.
Soğumaya başlayınca komposto olarak pişirilmiş ve ezilmiş vişne püresi katınız.
Soğumaya başlayan kremanızı daha önceden hazırladığınız kalıbınıza boşaltınız.
Dolaba uygun ısıya gelinceye kadar ara ara krem bavaruvanızı karıştırınız. Böylece kabuk tutmasını önlemiş olursunuz.
Buzdolabına koyarak donmasını bekleyiniz.
Donmuş krem bavaruva□nın kalıptan kolay çıkması için kalıbı ılık suya batırarak kremin gevşemesini sağlayınız.
Uygun servis tabağına dikkatlice ters düz ediniz.
Üzerine vişne reçeli ya da kompostosu koyarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:97034 • adı:Vişneli Krem Bavaruva • gönderen:bahçıvan • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:34