AŞK TURTASI

8 yumurta
4/5 su bardağı tozşeker
3 yaprak jelatin
Yeteri kadar bisküvi
1 çorba kaşığı muz veya ahududu marmelatı ya da çilek marmelatı

Jelatin yapraklan suya konularak yumuşatılır. Bir büyük porselen kaseye 3 yumurtanın tamam ve 5 yumurtanın sarısı konur. Seker katılır ve iyice çırpılarak köpürtülür. Kâse hafif ateşin üzerine konmuş, içinde kaynar su olan daha geniş bir kabın içine oturtulur. Çırpmaya devam edilerek kaynatmadan pişirilir. Krema pişince kâse benmariden çıkarılır. Elle sıkılarak suyu süzülen jelatin yaprakları katılır ve eriyen jelatin hızlı hızlı çırpılarak kremaya yedirilir. Sonra soğumaya bırakılır. Orta boy bir puding kalıbı alınır. İçi ıslatılır, kalıbın kenarlarına bisküviler dizilir. Bisküviler de nemlendirildikten sonra jelatinli krema kalıbın yarısını dolduruncaya kadar konur. Kalıp yarısına kadar dolunca bir sıra kırık bisküvi ile döşenir. Geri kalan krema ilave edilir ve kalıp buzdolabının en soğuk yerine konur. Servis yapılacağı zaman ters çevrilerek bir tabağa aktarılır. Tabağın kenarlarına çeşit çeşit kurabiye ve bisküvi dizilir, istenirse jölenin üzeri bir kaşık ahududu, çilek veya muz marmelatıyla süslenir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10775 • adı:Aşk Turtası • gönderen:Günseli • indirme tarihi:13.05.2024 - 13:04