



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ŞEKERLEMESİ

<https://yemek.name>

1 su bardağı badem tozu (Badem unu)
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta beyazı (Oda sıcaklığında)
Üzerine sürmek (Parlaklık) için:
2 çay kaşığı toz jelatin
2 çay kaşığı sıcak su
¼ su bardağı toz şeker

Pişirme tepsisine yağlı kağıt serilir.

Pudra şekerinin ½ su bardaklık kısmı, badem tozu ile birlikte mutfak öğütücüsünden geçirilerek inceltir. Bu sayede şekil verme aşamasında daha pürüzsüz bir hamur elde edilecektir.

Yumurta beyazı mikser yardımı ile orta devirde yumuşak bir krema kıvamı alıncaya kadar çırpılır.

Kalan pudra şekeri kaşık yardımı ile azar azar yumurta beyazına ilave edilir. Mikser ucunu kaptan

kaldırıldığında yumuşak tepcecikler elde ediyorsanız, kıvamını yakalamışsınız demektir.

Hazırlanan bu karışıma, bir spatula yardımı ile mutfak öğütücüsünden geçirilmiş pudra şekerli badem unu ilave edilir ve koyu bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır. Elde ettiğiniz hamur badem ezmesi yumuşaklığına ve tadına sahip olacaktır.

Hazırlanan hamurdan minik yuvarlak ve top şeklinde parçalar hazırlamanın yanı sıra, sıkma torbası ve şekilli uçlar sayesinde daha farklı görüntüye sahip şekerlemeler de elde edebilirsiniz. Sadece hamur beklediğinde kurumaya başladığı için şekillendirme aşamasını hızlı bir şekilde yapmak durumundasınız.

Yağlı kağıt kaplı pişirme tepsisine hazırladığınız şekerlemeleri akşam hazırladıysanız bir gece, sabah hazırladıysanız, akşam üzerine kadar; yaklaşık 12 saat kadar bekletilir. Bu bekletme süresi içinde hazırladığınız bademli şekerlemelerin üzeri kabuk bağlayacak ve içi yumuşak kalacaktır. Ayrıca bademin kendine özgü aroması açığa çıkacaktır. İçindeki yumurta akının bekletilmesi neticesi şekerlemede, herhangi bir bakteri oluşması konusunda kafanıza herhangi bir soru takılmasın. Çırpma işlemi sırasında mikser haznesinde, çırpma işleminden dolayı yaklaşık 40C derecelik bir ısı oluşmaktadır. Bu ısı yumurta beyazının çiğ kalmasını engellemektedir. Yine de tereddütleriniz olursa aynı tarif için pişmiş yumurta akı tozu kullanabilirsiniz. Bir yumurta beyazı elde etmek için 1 ölçü yumurta akı tozunu, yedi ölçü su ile mikserde beyazlaşana kadar çırpıttıktan sonra, yumurta beyazınız hazırlanmış olacaktır. Bu aşamadan sonra şekerleme için yapılacakları aynı şekilde uygulamaya geçirebilirsiniz.

12 saat bekletilmiş olan badem şekerlemelerini fırınlamadan önce parlaklık vermek amacıyla üzerine süreceğiniz karışım hazırlanır. Bunun için toz jelatin ve toz şeker bir kaseinin içinde karıştırılır ve üzerine kaynar şekilde olan su ilave edilir. Jelatin ve toz şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bu karışımı kullanmak sizin tercihiniz. Kullanmaktan yana oyunuzu kullanıyorsanız gerek karışımın gerekse şekerlemelerin sıcak olması gerekiyor. Karışım hazırlandığında badem şekerlemeleri, 180 derece ön ısıtma yapılmış fanlı fırında, yaklaşık 5 dakika veya üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkarıldıktan sonra tezgah üzerine alınır ve bir fırça yardımı ile damlalar halinde, parlatmak amacıyla kullanılacak karışım, badem şekerlemelerinin üzerine sürülür. Bu şekilde hazırlanan şekerlemeler soğuyuncaya kadar bekletilir. Soğuduklarında servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:130068 • ad:Badem Şekerlemesi • gönderen:dudu duru • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:33