BUĞULAMA ÇİLEK SUFLESİ (FRANSA)

Gereçler:
300 gr çilek püresi
40 gr tereyağı
40 gr un
Şeker
3 yumurta sarısı çırpılmış
1 yemek kaşığı limon suyu
3-4 yumurta akı
2 yemek kaşığı haşlanmış ortadan ayrılmış badem
Çilek sosu

15 cm. çapındaki sufle kabını ve fırını hazırladıktan sonra, tereyağını bir kap içinde ateş üzerinde eritip ateşten alarak unu katın. Çilek püresini ekleyip tekrar ateş üzerine koyarak kaynama noktasına ulaştırın ve karıştırarak 3 dakika kaynatın. Dilediğiniz kadar şeker koyarak kaynatın. Dilediğiniz kadar şeker koyarak tatlandırın. Soğutup, azar azar yumurta sarılarını katıp, limon suyunu ekleyin. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpıp yine çırparak karışıma katın. Hazırlanan sufle kabına döküp, bu kabı yarısına ulaşacak kadar su konulmuş fırın tepsisine koyarak 1 saat kadar fırında pişirin.
Bu arada ikiye yarılmış bademleri hafif kavurun. Çilek sosunu da hazırlayın. Sufle hazır olunca, sostan üzerine sürüp, bademleri serpiştirin ve hemen servisini yapın. Sosunu da ayrı bir kap içinde sunun.

Not: Bu tarif taze, kuru ya da konserve meyve ile yapılabilir. Meyveyi püre haline getirip suyu ile birlikte 300 gr'a ulaştırın. Fazla suyu sos için saklayın. Suflede kullanacağınız şekerin niceliği meyve püresinin tatlılığı ile bağlantılıdır.

© lezzetler.com tarif no:50305 • adı:Buğulama Çilek Suflesi (Fransa) • gönderen:orijin • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:30