BULUT TATLISI

1 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
200 gram krema
Sıvı yağı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2, 5 su bardağı su
Çeyrek limon

Öncelikle şerbeti için şeker ve suyu derin bir tencerede birleştirin.
Tencere kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başladığı zaman limon suyunu ilave edin.
Şerbetin kıvamının koyu olmasına dikkat edin.
Şerbet piştikten sonra soğuması için dinlenmeye bırakın.
Hamuru için oda sıcaklığındaki kremayı karıştırma kabına alın.
Üzerine kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip güzelce karıştırın.
Daha sonra yavaşça unu ilave edin.
Karışımı bir spatula kullanarak güzelce karıştırın. Bu aşamada sadece spatula kullanın. Hamura kesinlikle elinizle dokunmayın.
Hamurun kıvamı profiterol hamuru kıvamına benzer olacaktır.
Ellerinizi sıvı yağ ile güzelce yağlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayıp şekil verin.
Kullanacağınız fırın kabını güzelce yağlayın ve şekillendirdiğiniz hamurları aralıklarla dizin.
Önceden 170 derece ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.
Tatlınızı fırından çıkardıktan hemen sonra üzerine hazırladığınız soğuk şerbeti dökün.
Tepsinin üzerini kapatın ve 1 saat kadar dinlenmeye bırakın..
Bulut tatlınız hazır! Üzerini dilediğiniz gibi hindistancevizi veya antepfıstığı tozu ile süsleyip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145037 • adı:Bulut Tatlısı • gönderen:pi • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:15