CHARLOT

Tuğrul Şavkar

Beyaz pandispanya için:
1 adet yumurta (çırpılmış)
20 gr. tozşeker
10 gr. un
10 gr. buğday nişastası
5 gr. eritilmiş tereyağı
Şarlot pandispanyası için:
40 gr. kayısı konservesi
100 gr. tozşeker
30gr. un (4 çorba kş.)
2 adet yumurta
60 gr. kayısı marmelatı
Şarlot kreması için:
2 adet yaprak jelatin
15 gr. un (2 çorba kş.)
7.5 gr. buğday nişastası (1 çorba kş.)
45gr. tozşeker (3 çorba kş.)
15 gr. süttozu (2 çorba kş.)
1 adet yumurta (çırpılmış)
150 ml. su
1 tutam vanilin
55 gr. ananas konservesi,
elma (soyulup, koçanı çıkartılmış ve dilimlenmiş), armut (soyulup, koçan çıkartılmış ve dilimlenmiş)
115 gr. muz (dilimlenmiş)

Beyaz pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 3/4'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.
Fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Şarlot pandispanyasını hazırlamak için kayısı konservesinin tanelerini robottan geçirerek püre haline getirin. 70 gr. (4,5 çorba kaşığı şekeri) kayısı püresine yedirin. 10 gr. unu, kalan şekeri ve yumurtaları çırparak karıştırın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye ince bir kat halinde pandispanya hamurunu yayın. Fırına sürüp, sürekli kontrol ederek pandispanyayı yumuşak kalacak biçimde pişirin.
Pandispanyayı fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine kayısı marmelatını sürüp, sıkı bir rulo haline getirin. Keskin bir bıçak ile 1 cm. - 1,5 cm. kalınlığında dilimleyin.
Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Bir kapta unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtanın yarısını, suyu ve vanilini çırparak karıştırın. Jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Jelatin eriyince meyveleri ve kremayı katıp karıştırarak jelatine yedirin. Kremayı suyun buharında koyulaşm-caya kadar pişirin.
Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin tabanına ve kenarlarına dilimlediğiniz pandispanya parçalarını hiç boşluk vermeden yerleştirin. Üzerine şarlot kremasını döküp yayın. Beyaz pandispanyayı kremanın üzerine yerleştirin. Buzdolabında 4-5 saat bekletin. Bu süre sonunda kalıbı ters çevirerek pastayı çemberden çıkarın. Üzerine ısıtılmış kayısı marmelatı sürüp tekrar soğutarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75848 • adı:Charlot • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:02.05.2024 - 12:03