ÇITIR KASEDE DONDURMALI MEYVELER

3 adet yumurta beyazı
1 su bardağı pudra şekeri
100 gr. margarin
1 su bardağı tepeleme un
1 tatlı kaşığı sana margarin
3 çorba kaşığı toz şeker
Yarım limon
1 bardak portakal suyu
500 gr. dondurma
2 çorba kaşığı fıstık
2 adet muz
4 adet kayısı
2 adet şeftali
2 adet armut

Karıştırma kabına yumurta beyazını alıyoruz. Pudra şekerini ilave edip çırpma teliyle 1 dk. kadar karıştırıyoruz. Üzerine unu ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. Sonra eritmiş olduğumuz sanayağını bu karışımın üzerine döküp, karıştırıyoruz. Koyu kıvamda bir harç elde ediyoruz. Fırın tepsisine silikon silpatı seriyoruz. Bir tatlı tabağı büyüklüğünde ve bir parmak eninde ince kartondan yuvarlak bir çember kesiyoruz. Silpatın bir köşesinden başlayıp, aralıklı olarak yerleştirdiğimiz yerlerde çemberin içine 1 ya da 1,5 çorba kaşığı karışımdan koyup, spatula ile yayıp, yuvarlak ve ince bir hamur elde ediyoruz. Bu işlemi silpatın 3 ya da 4 yerine yapabiliyoruz. Önceden ısıtılmış fırında, 200 derecede ortalama 5-8 dk. kızartıyoruz. Fırından çıkartıp, sıcakken fırın sütlaç kaselerinin içine yerleştirip, üzerine bir küçük kavanoz veya içine girebilecek bir ağırlık koyup, çıtır kaselerimizi oluşturuyoruz. Soğuduktan sonra servis tabağımıza alıyoruz. Bu kaseler buzdolabına konulduğunda, bir süre sonra yumuşayıp özelliğini kaybedebilir. Ancak mutfağımızın bir köşesinde üzeri kapalı olarak 5-10 gün saklayabiliriz.
Bir tavaya margarini koyup, eridikten sonra toz şekerini tavanın içine serpiyoruz. Şeker erimeye başlayınca yarım limonu kesip, kabuklu tarafına çatalımızı batırıp, tavanın içindeki şekeri limon yardımıyla karıştırarak şekeri karamelize ediyoruz. Şeker, kahverengi olunca, üzerine portakal suyunu döküyoruz. Topaklanan şeker, portakal suyu kaynayınca kendini bırakacaktır, işte bu aşamada istediğimiz meyve çeşitlerini kabuklarından soyup, iri iri kestikten sonra tavanın içine alıp pişiririz. Portakal da suyunu çekince malzememizi çıtır kaselerin içine koyup, üzerine dondurma ve son olarak da file fıstık serpip servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:101461 • adı:Çıtır Kasede Dondurmalı Meyveler • gönderen:nilperi • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:38