CREMA FONTANA

https://www.acunn.com

Krema
Süt
Vanilya Çubuğu
Taze Zencefil
Aşama
Toz Şeker
Yumurta Sarısı
Yaprak Jelatin
Alt Tabanı İçin:
Toz Şeker
Bal
Nescafe
Kestane Şekeri Sosu:
Kestane Şekeri
Taze Fesleğen
Bal
Krema
Sifon Kek İçin:
Beyaz Pralin
Yumurta Beyazı
Un
Tuz
Mürekkep Balığı Mürekkebi
Bronz Toz Boya (Keki Süslemek İçin)
Üst Çikolata Dekoru:
Kakao Yağı
Yağ Bazlı Toz Siyah Gıda Boyası
Beyaz Para Çikolata
Dekor Jelatini (Ekipman)
Süslemek İçin:
Frambuaz
Böğürtlen
Frenk Üzümü
Altın Çilek
Kumkuat

Tencereye krema, süt, vanilya çubuğu ve rendelenmiş zencefili ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın.
Başka bir tencerede yumurta sarıları ve toz şekeri kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynatmadan ılıtın.
Ilıyan yumurta sarısı ve şekerin içerisine kaynayan diğer karışımınızı yavaş yavaş karıştırarak ekleyelim. Suda beklettiğiniz yaprak jelatinleri de ekleyip karıştırın. Yaptığınız creme fontanayı iki ayrı karıştırma kabına eşit miktarda bölün.
Başka bir tavada toz şeker ile karamel yapın en son içerisine bal ekleyin karıştırarak biraz soğutun karıştırma kapılarından birinde olan creme fontanaya yaptığınız karameli ve nescafeyi ekleyip karıştırın. Bardakların tabanına eşit miktarda doldurup soğutucuya atarak dondurun. Alt kısım donduktan sonra kalan zencefilli creme fontanayı da eşit miktarda üzerine ekleyerek dondurun.
Kestane sosu için, tavaya kestane şekerlerini alıp kaşık ile ezin kremayı ve balı ekleyip kaynatın. Fesleğenlerin yapraklarını ayıklayıp ince ince doğrayıp içerisine ekleyin iyice kaynayıp kıvam alsın kenara alıp bir miktar soğutun. Donan creme fontanaların üzerine eşit miktarda kestane sosu yayın. Tekrar dolaba atın.
Sifon kek için, karıştırma kabına beyaz pralin, yumurta beyazı, un, tuz, mürekkep balığı mürekkebini ekleyip iyice köpürene kadar çırpın sifonun içerisine doldurup kapağını kapatın. 2 adet gaz tüpünü içerisine doldurun karton bardaklara sıkarak mikrodalga fırında 40 saniye 1 dk. Arası pişirin ve bardakları keserek kekleri içerisinden çıkartın. Üzerlerini bronz toz boya ile kaplayın
Çikolata dekoru için, kakao yağını eritip yağ bazlı toz siyah boya ile karıştırın. Karıştırarak soğutun dekor jelatininin üzerine fırça ile yayın dondurun.
Beyaz para çikolataları eritin. Bir miktar soğutup dekor jelatinlerinin üzerindeki kakao yağlarının üzerine ince bir tabaka halinde yayın bardağın üzerlerini kapatacak boyda bir çember ile çikolataları kesin.
Creme fontanaları dolaptan çıkartın cımbız yardımı ile sifon keki bardağın orta kısmına yerleştirin. Frambuaz,

böğürtlen, Frenk üzümü, altın çilek ve kumkuat ile etrafını süsleyin. Yaptığınız çikolata dekoru ile üzerini kapatın.

© lezzetler.com tarif no:161537 • adı:Crema Fontana • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:07.05.2024 - 00:06