DİPLOMAT PUDİNGİ

12 tatlı bisküvi (iyice ufalanmış)
120 gr (2/3 su bardağı) çekirdeksiz kuru üzüm
1/2 su bardağı vişne suyu
1 tatlı kaşığı rafine yağ
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
5 çorba kaşığı şeker
5 yumurtanın sarısı
15 gr (3 yaprak) jelatin
3 çorba kaşığı su
125 gr (1/2 su bardağı) krema
4 vişne (ikiye bölünmüş)
4 taze kayısı (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve ortadan ikiye bölünmüş)

Yayvan bir tabağa ezilmiş bisküvileri ve çekirdeksiz kuru üzümleri yerleştiriniz. Vişne suyunu üstlerine döküp bisküvi ve kuru üzümü 1 saat ıslanmaya bırakınız. Bir pasta kalıbını rafine yağla yağlaymız. Kalıbı ters çevirerek fazla yağları süzülmeye bırakınız.
Orta boy bir tencerede sütü ve vanilyayı orta ateşte ısıtıp, karışımı kaynatmadan ateşten alınız.
Orta boy bir kaba şekeri koyup ortasını çukurlaştırınız. Yumurta sarılarını tek tek ekleyip her defasında şekeri tahta bir kaşıkla azar azar yedirerek şeker ve yumurta sarılarını iyice karıştırınız.
Üçte bir sıcak su dolu geniş bir tencereyi harlı ateşe oturtup yerleştirip tencere içindeki suyun sıcaklığını kaynatmayacak biçimde sabit tutarak içinde süt, yumurta, şeker karışımı bulunan kabı bu tencerenin içine yerleştiriniz. Süt, yumurta, şeker karışımını koyulaşıncaya kadar tahta bir kaşıkla yavaş yavaş karıştırıp, pıhtılaşmadan altındaki sıcak su dolu tencereyle bir kenara alınız.
İçi su dolu küçük bir tencerede, jelatini orta ateşte İyice eritip, kaptaki süt, yumurta, şeker karışımına ekleyiniz. Karışımı geniş bir servis kabına alıp servis kabını buz parçaları üstüne yerleştiriniz. İyice koyulaşıncaya kadar karıştırınız.
Kremayı iyice çırparak karışıma ekleyiniz.
Yağlanmış kalıbın dibine iki eşit parçaya bölünmüş vişneleri dizerek aralarına yarım kayısı dilimlerini yerleştiriniz. Vişne ve kayısıların üstüne hazırladığınız bisküvi - kuru üzüm karışımının dörtte birini serpip, hazırladığınız kremalı karışımın dörtte birini bir kat halinde sürünüz; malzemenin tamamı bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayınız.
Kalıbın üstünü yağlı bir kağıtla kapatarak buzdolabında 6 saat bekletiniz.
Kalıbı buzdolabından alınız. Dibini sıcak suya sokup çıkardıktan sonra bir bıçağın iç kenarlarında çepeçevre gezdirerek pudinginizi kalıptan çıkarınız. Dilimleyip soğutulmuş servis tabaklarında servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60276 • adı:DİPLOMAT PUDİNGİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:26