ELMA KREMALI KAR TANELERİ

https://yemek.name

Kar Taneleri için;
2 adet Yumurta Beyazı
2 yemek kaşığı Toz Şeker
1 çimdik Tuz
Elmalı Krema için;
2 su bardağı Süt
2 adet Yumurta Sarısı (Oda sıcaklığında)
1/2 su bardağı Toz şeker
½ çay kaşığı Vanilya Özü
2 adet orta boy Elma (Soyulmuş ve ufak parçalara bölünmüş halde)

Ocak üzerinde bir kabın içine doğranmış elmalar ve süt konur. Yarım saat kısık ateşte pişirilir. Süre sonunda elmalar sütün içinden alınır. Ayrı bir kapta el çırpıcısı ile yumurta beyazları, tuz ve toz şeker krema görüntüsü oluncaya kadar çırpılır. Koyu kıvama gelen beze hamurundan çay kaşığı ile parçalar alınarak, kaynamakta olan sütün içine konur. Her iki tarafı birer dakika pişirilir ve nazikçe sütün içinden alınarak tabağa aktarılır.
Kremayı hazırlamak için yumurta sarıları ile toz şeker çırpılmaya başlanır. Açık renk oluncaya kadar çırpma işlemi devam eder. Süre sonunda sıcak olan süt, çırpma işlemi devam ederken azar azar bu yumurtalı karışıma ilave edilir.
Süt karışıma yedirildiğinde, karışım ocak üzerinde bir kabın içine konur ve koyulaşıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.
Son aşamada elma parçaları ve vanilya özü ilave edilir. Pürüzsüz bir kıvam elde edilmek istenirse krema, el blenderinden geçirilir ve servis tabaklarına paylaştırılır.
Krema yeterince soğutulduktan son üzerine beklemekte olan pişmiş bezeler yerleştirilir. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:130360 • adı:Elma Kremalı Kar Taneleri • gönderen:beeebek • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:42