ELMA PÜRESİ KALIPTA

Kullanılacak Malzeme:
1 kilo Amasya elması,
200 gram toz şekeri,
6 yumurta,
2 tabaka jelatin,
2 bardak vişne suyu,
1 limon.

Yapımı: jelatini soğuk suda ıslatıp bir kenara bırakın.
Elmaları iyice yıkayın, her birini ince dilimlere böldükten sonra çekirdeklerini ve sert olan çekirdek yuvalarını çıkartın. Elma dilimlerini bir tencereye koyun, üzerine 50 gram toz şekeri serptikten sonra bir bardak soğuk suyla bir limonun suyunu dökün. Ayrıca bir parça beyazı çıkarılmış limon kabuğu katın. Sonra tencereyi ateşin üzerine oturtun. Arada sırada karıştırarak pişirin.
Beri yanda yumurtaların sarılarıyla kalan toz şekerini bir porselen kâseye koyun. Yumurta teliyle veya tahta kaşıkla yumurtalar iyice köpürünceye kadar çırpın. Elmalar pişince ateşten indirin, kevgirden geçirerek süzün. Püre makineniz varsa elmaları makineden geçirin, yoksa çatalla ezin. Sonra tahta kaşıkla çırpar gibi karıştırın. Soğuk suda ıslatmış olduğunuz jelatini sudan çıkartıp süzdükten sonra bir tencerede eritin ve ılımış olan elma püresine katın. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Elma püresinin kokulu ve daha lezzetli olması için bir bardak vişne suyunu püreye katın ve karıştırın. Kenarları fazla yüksek olmayan bir puding kalıbının kenarlarını ve dibini vişne suyuyla hafifçe ıslattıktan sonra elma püresini içine boşaltın. Kalıbı buzdolabına koyun, servis yapılıncaya kadar orada bırakın. Bu lezzetli püre eğer akşam yenilecekse sabahtan, sabahleyin yenilecekse akşamdan yapılması tavsiye edilir. Püreyi dolaptan çıkardıktan sonra kalıbı ters çevirerek servis tabağına boşaltın. Pürenin üzerine renkli şeker taneleri veya rendelenmiş çikolata serperek süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13438 • adı:ELMA PÜRESİ KALIPTA • gönderen:rıza • indirme tarihi:06.05.2024 - 00:23