



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GENÇ KIZ PARMAĞI

Krem Anglez:

180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

8 yumurtanın sarısı

1+1/2 tatlı kaşığı mısır nişastası

180 gr sütlü çikolata (3+3/4 su bardağı ılık sütte eritilmiş)

1 tatlı kaşığı vanilya esansı

250 gr tuzsuz tereyağı

180 gr (1 su bardağı) çekilmiş badem

1 çay kaşığı badem esansı

1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı meyve suyu

1/2 su bardağı su

36 parmak bisküvisi

Krem anglezi hazırlamak için büyük ve derin bir kaptan şeker ve yumurta sarılarını tellerle 2-3 dakika açık sarı bir renk alıncaya kadar çırpınız.

Mısır nişastasını ekleyip çırpınız. Devamlı çırparak sütte eritilmiş çikolatayı yavaş yavaş katınız.

Karışımı büyük bir tencereye koyup kısık ateşte tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kalınlaşınca kadar pişiriniz. (Top top olmaması için kaynatmamaya dikkat ediniz.)

Tencereyi ateşten alıp 1-2 dakika dinlendirdikten sonra süzerek büyük ve derin bir kaba aktarınız. İçine vanilya esansını koyup çırpınız.

Kabın içinde soğuk su bulunan bir tencerenin içine oturtup soğutuncaya kadar karıştırınız. Soğuyunca tencereden çıkarıp üstünü örterek buzdolabında soğumaya bırakınız.

Orta büyüklükte derin bir kaptan, tahta kaşıkla tereyağı ve çekilmiş bademleri krema haline getiriniz.

Buzdolabından soğumuş karışımı alarak içine tereyağı-badem kremasını ekleyiniz. Badem esansını ve 1 çorba kaşığı meyve suyu karışımına çırparak katınız.

Geri kalan 1/2 su bardağı meyve suyunu ve suyu derince bir kaba koyunuz. Parmak bisküvilerini teker teker kaba katarak tel bir ızgaranın üstüne bırakınız.

7+1/2 su bardaklık bir kalıbın içini yağlı kağıtla kaplayınız. Dibini parmak bisküvileriyle hiç boşluk bırakmadan kaplayınız. Kabın iç kenarlarını da kıvrımları aşağı, bombeli kısımları dışa gelecek biçimde parmak bisküvileriyle kaplayınız.

Büyük tenceredeki karışımı kağıtla kaplanmış kalıbın içine, araya kalan parmak bisküvilerinden katarak, dökünüz. Kalıbın üstünü mumlu kağıtla örtüp, üstüne içinde ağırlık olan bir tabak oturtunuz.

Kalıbı buzdolabına koyup en az 6 saat yada bir gece bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından alıp, tabağı ve kağıdı çıkarınız. Servis tabağını ters olarak üstüne kapatınız ve her ikisini sıkıca kavrayıp kalıbı hafifçe sallayarak ters-yüz ediniz.

Servis edeceğinize vakte kadar yeniden buzdolabında bekletiniz.

Not: Akşam yemeğinden sonra tatlı olarak sunabileceğiniz, çevresi parmak bisküvileriyle çevrili genç kız parmağı, lezzetli bir kalıpta turtadır. Servisten önce krem şanti ve çikolata rendesiyle süslenebilir.