LİMON MUS

Tuğrul Şavkar

Beyaz pandispanya için:
1 adet yumurta (çırpılmış)
40 gr. tozşeker
20 gr. buğday nişastası
20 gr. un
10 ml. eritilmiş tereyağı
Bisküvisi için:
1 adet yum urta (çırpılmış)
9 gr. toz badem (6 çay kş.)
15 gr. tozşeker (3 çay kş.)
1 adet yumurta akı (çırpılmış)
6.5 gr. un
3,75 gr. eritilmiş tereyağı
Limon kreması için:
100 gr. İtalyan merengi
3 adet yaprak jelatin
200 ml. limon suyu
235 ml. krem şanti
60 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)

Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtayı ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.
Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 27/' çorba kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye A cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.
Kreması için İtalyan merengini hazırlayın. Jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Kabın içine limon suyunu ve süzdürerek sudan çıkardığınız jelatinleri koyun. Jelatinleri karıştırarak limon suyunda ertin. Ateşten alıp, limonlu jelatini merenge yedirin. Krem şantiyiyi de katıp karıştırarak kremayı tamamlayın.
Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun. Üzerine kayısı marmelatını yayıp, çemberden çıkartın. Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75840 • adı:Limon Mus • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:03