GÜMÜŞANE ELMASI

Kullanılacak malzeme:
1 kilo Amasya veya Gümüşane elması,
350 gram toz sekeri,
5 tane kesme şeker,
150 gram meyve şekerlemesi (vişne, kiraz, incir veya portakal kabuğu olursa daha iyi olur),
1 limon,
6 yaprak jelatin.

Yapımı: Bir savarin kalıbını buzdolabına koyup en azından 4 saat orada tutmalı. Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup yumuşatmalı. Kesme şeker topaklarını iyice yıkanmış limonun kabuğuna sürterek limon kokusunu iyice şekere sindirmeli. Bir alüminyum tencereye 1/5 litre su boşaltmalı. Bu suya toz şekeriyle kesme şeker topaklarını ve yarım limonun suyunu katmalı. Tencereyi ateşe oturtmalı. Beri yanda elmaların kabuklarını soyduktan, çekirdek ve çekirdek yataklarını çıkarıp attıktan sonra elmaları çok ince dilimlere doğramalı. Kararmamaları için üzerlerine yarım limonun suyunu gezdirerek dökmeli ve kaynamaya başlayan şurubun içine atmalı.
Elmalar iyice eriyip dağılıncaya kadar karıştırarak bunları pişirmell. Elmalar pelteleşince küçük parçalara doğranmış şekerlemeleri (bir kısmını ayırdıktan sonra) tencereye atmalı. Jelatin yapraklarından dördünü de sıkarak sularını giderdikten sonra ufalayarak tencereye atmalı. Sonra karıştırarak bunları birbirlerine yedirmeli, tencereyi ateşten indirmeli.
Kalan iki jelatin yaprağını sıkarak suyunu giderdikten sonra içinde yarım fincan sıcak su bulunan ateşteki bir kuşaneye ufalayarak koymalı. Jelatini iyice karıştırarak eritmeli ve ateşten indirip soğumaya bırakmalı.
Jelatin soğumaya başlayınca buz dolabındaki kalıbı çıkarmalı, bunun dibine bir miktar jelatin dökmeli. Bir kenara ayırılmış şekerlemeleri de süslü bir biçimde kalıbın dibine yerleştirdikten sonra kalıbı tekrar buzdolabına kaldırmalı. Kalıptaki jelatin donunca kalıbı buzdolabından çıkarmalı ve soğumuş, ama donmamış olan elmalı pelteyi kalıba boşaltmalı. En üste bir kenarda kalan soğuk jelatini gezdirerek dökmeli ve kalıbı üçüncü defa buzdolabına kaldırmalı.
Elmalı pelte donunca kalıbı buzdolabından çıkarmalı. Kaynar suya batırıp birkaç saniye tuttuktan sonra servis tabağına başaşağı etmeli. Tabağı servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.

© lezzetler.com tarif no:12794 • adı:GÜMÜŞANE ELMASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:21.05.2024 - 00:01