İTALYAN USULÜ ŞARLOT

Hamuru:
70 gr. un
65 gr. patates unu veya nişasta
160 gr. toz şeker
4 adet bütün yumurta
4 adet yumurta sarısı
40 gram margarin
1/2 limon kabuğu rendesi veya 1 kahve kaşığı vanilya
Kreması:
500 gr. süt
175 gram toz şeker
9 adet yumurta sarısı
6 adet jelatin yaprağı
1 kahve kafiğı vanilya
300 gram krem şanti
yumurta akı
2 damla kırmızı şekerci boyası
Şurubu:
125 gram toz şeker
Meyvası:
250 gram çilek veya ahududu
1 adet yağ kağıdı

Hamurunu hazırlamak için, bir tencereye yumurtaları ve yumurta sarılarını, toz şeker ile yarım limon kabuğu rendesi veya 1 kahve kaşığı vanilya tozu koyun. Yumurtalar boza kıvamına gelinceye kadar 20 dakika telle dövün. Yumurtalar koyulaşınca bunlara elenmiş ve birbiriyle karıştırılmış unla patates unu veya nişastayı katın. Bir kaç kez daha karıştırın. Sonra da bu hamura eritilmiş ve iyice soğutulmuş margarini katarak tekrar karıştırın. Elde ettiğiniz bu hamuru içi yağlı kağıt kaplanmış kalıba dökerek fırında pişirin. Soğuduktan sonra, üç tekerlek kesin ve bir tarafa bırakın. Diğer taraftan bir tencereye 9 yumurta sarısı, 175 gram toz şeker, 1 kahve kaşığı vanilya koyarak, 5 dakika kadar dövün. Sonra bu yumurtalara kaynar haldeki sütü katarak iyice karıştırın ve tencereyi ateşe oturtarak karışım ancak kaynama kıvamında bir koyuluğa gelene kadar orta ısıdaki ateşte telle vurarak pişirin. Sonra bu kremayı 15 dakika soğuk suda yatırılmış jelatin yaprakları katarak ateşten alın. Soğumaya bırakın. Krem şantiyi telle çırparak boza kıvamına getirin. 100 gram şekerle iki yumurta akını döverek kar haline getirin. Krem şantiye katarak karıştırın. Bu yumurta aklı krem şantiyi soğuyarak peltemsi bir hal alan kremaya ilave ederek bir iki damla kırmızı şekerci boyası ilave edin. İyice karıştırarak bir tarafa bırakın. Sonra hamuru pişirdiğiniz kalıbın altına aynı kalıp çapında bir yağlı kağıt kesip döşedikten sonra kalıbın yanlarını da kağıtlayın. Sonra kalıptaki kağıdın üstüne donmuş kremanın üçte birini dökerek kremayı kalıbın her bir tarafına eşit bir surette yayın. Sonra da yayılmış kremanın içine gömmek suretiyle çilekten diziler meydana getirin . Bunların üzerine de yuvarlak kesmiş olduğunuz hamurlardan birini oturtun. Hamurun üstüne de 125 gram şeker ve 100 gram sudan elde edilmiş şurubun üçte birini sürün. Sonra da şuruplu hamurun üstüne aynen yukarda yaptığınız gibi sırasıyla kalan kremanın yarısını, ikinci tekerlek hamuru, şurubun yarısını, sonra da bütün kremayı, üçüncü hamuru oturtarak sonuncu hamurun üstüne de kalan şurubu içirdikten sonra kremanın iyice soğuması için kalıbı 5 saat buzdolabında bırakın. Sonra alt üst etmek suretiyle gatoyu tabağa alın.

© lezzetler.com tarif no:74273 • adı:İTALYAN USULÜ ŞARLOT • gönderen:eksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 17:01