JELâTİNLİ KREM ŞANTİ

15 dakikada kullanılmalıdır

300 gr çiğ krema
80 gr toz şeker
1 kahve fincanı su
2 adet yumurta akı
1,5 tabaka jelatin
arzuya göre vanilya

Bir kuşaneye 300 gr. çiğ krema koyulduktan sonra kuşane, içinde 500 gram buz olan başka bir tencerenin içine oturtulur. (Mevsim kış ya da ısı 10 dereceden daha aşağı düşmüş ise kuşane, içinde soğuk su olan tencereye koyulur.)
Sonra çiğ krema, bozadan daha koyu ve sıkıca bir hal alıncaya kadar, bunlar telle hızlıca çalkalarcasına dövülür ve bir tarafa bırakılır. (Krema bozadan koyu ve sert bir duruma gelince dövmeye son verilir. Aksi takdirde krema kesilerek bir kısmı su ve bir kısmı da tereyağa dönüşür.)
Bundan sonra çok küçük bir sahan ya da kaba; 80 gram toz şeker ile 1 kahve fincanı su koyularak, kuvvetli ateşte karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesi sağlanır ve şurup ağdamsı bir hal alıncaya kadar kendi halinde kaynamaya bırakılır.
Şurubun kıvama geldiği şöyle anlaşılır: (Koyulaşmaya yüz tutmuş olan şuruptan bir kaşık ucu ile alınarak kahve fincanı içindeki soğuk suya akıtılır, şurup su içinde yayılmadan toplu bir hal alırsa, kıvama gelmiş demektir.)
Şurup koyulaşmakta iken bir yandan da bir kuşaneye, 2 yumurta akı ile bir küçük tutam tuz koyularak, yumurta akları kar gibi beyaz bir renk alıncaya ve telden düşmeyecek koyulukta sert bir köpük haline gelinceye kadar bunlar durmadan telle 10-15 dakika dövülür. (Yumurta akları koyu köpük haline gelince şurubun da kıvama gelmiş olması gerekir. Kıvama gelmemiş ise gelinceye kadar, akları durmadan çırpmak gerekir.)
Aklar köpük haline gelip şurup da ağdalanınca; bir kişi yumurta akları çırpılmaya devam ederken, bir kişi de kıvama gelmiş olan koyu ve sıcak şurup azar azar aklara katılarak bir taraftan da hızlıca çırpılmak suretiyle bütün şurup yumurtalara yedirilir ve soğumaya bırakılır.
Soğuyunca, bir kepçeye; 10 dakika soğuk suda ıslatılmış ve sonra da suyu sıkılarak çıkarılmış bir buçuk yaprak jelatin koyularak, jelatinler iyice erimiş bir hal alıncaya kadar ateşte bırakılır, sonra da eriyerek su halini almış olan bu jelatinler soğumuş köpük yumurta?1 larına katılır. Bunları karıştırmak suretiyle de jelatin aklara iyice yedirilir ve on dakika sonra jelatinli aklar çırpılarak bir tarafa bırakılmış olan şan-tiy kremasına katılır ve karıştırmak suretiyle her ikisi birbiriyle halladildikten sonra krema donmadan en çok 15 dakika içinde tortalarda kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:40392 • adı:Jelâtinli Krem Şanti • gönderen:acımtrak • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:28