KAKAOLU BAVARUAZ

1/2 kg süt
175 gr toz şeker
15 gr nişasta
5 yumurta sarısı
6 jelatin yaprağı
1 kahve kaşığı vanilya
300 gr şantiy kreması
25 gram kakao

Bir tencereye; 5 adet yumurta sarısı, 175 gram toz şeker, 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile 15 gram nişasta kattıktan sonra bunlar telle beş dakika kadar dövülür, sonra dövülmüş olan bu yumurta sarılarına azar azar, kaynar bir halde bulunan 500 gram da süt ve 25 gram kakao katılır ve bir taraftan da bunlar çırpılarak süt yumurtalara yedirilir.
Bundan sonra tencere orta ısıdaki ateşe oturtularak, karışım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle hızlıca vurularak pişirilir. Sonra kremaya; 15 dakika süreyle soğuk suda bırakılmış 6 adet jelatin yaprağı katılarak tekrar birkaç kez daha karıştırılır, sonra da tencere ateşten alınarak, karıştırma suretiyle iyice soğutulur. Krema pelteleyinceye kadar karıştırılır.
Soğuyarak pelteleşmeye yüz tutmuş olan bu kremaya; 300 gram da şantiy kreması katıldıktan sonra bunlar tekrar iyice karıştırılır, sonra da bavaruaz kreması yuvarlak bir kalıba döküldükten sonra krema kalıba düzgün bir şekilde yayılır. Kalıp buza gömülür ya da buzdolabındaki buzluğun altında iki saat kadar bırakılmak suretiyle dondurulur.
İki saat sonra, bavaruazın kalıba yapışık olan yanları bıçakla sıyrıldıktan sonra kalıbın alt kısmı, birkaç kez ılık suya sokup çıkarılarak bavaruazın kalıp içindeki yapışıklığı giderilir, sonra kalıbın üstüne bir tabak kapatıldıktan sonra kalıp alt üst edilmek suretiyle tabağa alınır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40349 • adı:KAKAOLU BAVARUAZ • gönderen:şema • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:07