KESTANELİ SUFLE

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı
300 gr (1 su bardağı + 3 çorba kaşığı) krema
1 çubuk vanilya
60 gr (1/2 su bardağı) un
360 gr kestane püresi (haşlanıp, 2 çorba kaşığı şeker eklenip karıştırılmış)
3-4 çorba kaşığı portakal suyu
5 yumurtanın akı
5 yumurtanın sarısı

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı tereyağıyla 1,5 litrelik (7+1/2 su bardağı su alan) bir sufle kalıbını yağlayınız. Kalıbın kenarını alüminyum kağıtla çevirip (alüminyum kağıt, kabın kenarından 5 cm yüksek olmalıdır) bir kenara bırakınız. Kremayı küçük bir tencereye boşaltıp, vanilyayı ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, kremayı bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tencerede, kalan 4 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu ekleyerek pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Kestane püresini ve portakal suyunu bulamaca karıştırınız. Vanilyalı kremayı kestane püreli karışıma ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak pürtüksüz olana ve iyice koyulaşana kadar pişirip, tencereyi ateşten alınız.
Küçük bir kasede yumurta sarılarını çırpıp, sıcak kestane püreli karışımdan 2 çorba kaşığı ekleyiniz. Küçük kasedeki karışımı, çabucak kestane püreli karışıma katınız.
Tencereyi ağır ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 5 dakika, karışım koyulaşıncaya kadar pişiriniz (Kaynamamasına dikkat ediniz, yoksa yumurtalar kesilir.) Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip, madeni bir kaşıkla, kestane ve yumurta sarısı karışımına ekleyiniz. Karışımı kaşıkla sufle kalıbına aktarınız. Kalıbı fırının orta katına sürüp, fırının sıcaklığını düşürünüz (190°C). Sufleyi 30-35 dakika, kabarıp üstü kızarana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, kenarındaki alüminyum kağıdı çıkarıp atarak, servis ediniz.

Not: Çok lezzetli sıcak bir Fransız tatlısı olan kestaneli sufleyi krem şarıtiyiyle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66816 • adı:Kestaneli Sufle • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:49