



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŞARLOT TURTASI

Malzemesi:

500 gr. süt
175 gr. tozşeker
15 gr. nişasta
5 adet yumurta sarısı
6 adet jelatin
1 kahve fincanı vanilya
300 gr. krem şantiy
kalıbın alt ve yanlarına:
150 gr. ince dilimlenmiş pandispanya
25 adet dil bisküvisi
üstüne:
250 gr. krem şantiy
2 adet portakal.

Hazırlanışı:

Altı düz ve uzunca bir kalıbın altını yarım santimetre inceliğinde kesilmiş pandispanya ile döşedikten sonra kalıbın yanlarına da dil bisküvilerini aralıksız parmaklık gibi sıralayın. Kalıbı bir tarafa bırakın. Sonra kremasını hazırlayın. Bunun için, bir tencereye 5 adet yumurta sarısını, toz şekeri, vanilyayı ve nişastayı kattıktan sonra telle beş dakika dövdün. Sonra dövdüğünüz bu yumurta sarılarına azar azar olmak üzere kaynar haldeki sütü katın ve bir taraftan da bunları döverek sütü yumurtalara yedirin. Sonra tencereyi orta ısıdaki ateşe orturtarak karışım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle hızla vurarak pişirin. Sonra kremaya, 15 dakika suda bırakılmış jelatinleri katarak tekrar bir kaç defa karıştırın. Sonra da tencereyi ateşten alarak karıştırmak suretiyle iyice soğutun. Sonra soğuyarak pelteleşmeye yüz tutmuş olan bu kremaya krem şantiy kremasını kattıktan sonra bunları tekrar iyice karıştırın. Sonra da elde ettiğiniz bu kremayı, pandispanya ve bisküvi ile döşediğiniz kalıbın içine dökün. Sonra da kremayı bisküvilerin hizasında düzgün olarak kalıba yayın. Sonra da kalıbı buzdolabında iki saat bırakarak, şarlotu dondurun. Daha sonra kalıbı buzdolabından alarak üstüne bir tabak kapatın. Sonra da kalıbı alt üst ederek şarlotu tabağa alın. Sonra da bunun üstüne krem şantiy kremasını sıkma torbası ile sıkarak süsleyin. Üzerine portakal dilimleri yerleştirerek servis yapın.