



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARKİZ TATLISI

Pralini:

2 tatlı kaşığı rafine yağ

100 gr toz şeker

2 çorba kaşığı su

100 gr (1/2 su bardağı) kavrulmuş badem (kalın kıyılmış)

Kreması:

500 gr (2+1/2 su bardağı) süt

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

4 yumurtanın akı

4 yumurtanın sarısı

15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş)

18 sade parmak bisküvisi

1/4 su bardağı süt (bisküvi ıslatmak için)

Süslemesi:

125 gr (1/2 su bardağı) krema (koyu ama sertleştirilmeden çırpılmış)

2 çorba kaşığı vişne reçeli

Pralini yapmak için, 1 tatlı kaşığı rafine yağla fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencereye su ve şekeri koyup, sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. 4 dakika, şurup açık kahverengi olana kadar harlı ateşte kaynatınız. (Şurup istediğiniz rengi alır almaz acılaşmaması için tencereyi ateşten indiriniz).

Bademleri katıp yeniden kaynatarak, tencereyi ateşten indirip 15 dakika bir kenarda soğutunuz. Soğuyup sertleşince pralini havanda döverek toz haline getirip, bir kenara bırakınız.

Kalan 1 tatlı kaşığı yağla, 25 cm'lik yada 17,5 cm'lik bir kek kabını yağlayıp, süzülmesi için bir kağıt peçetenin üstüne ters çevirip bırakınız.

Kremayı hazırlamak için, orta boy bir tencerede, ağır ateşte, sütü kaynatmadan ısıtıp tencereyi ateşten indiriniz. Orta boy bir kasede şeker ve yumurta sarılarını, tahta bir kaşıkla açık renk olana kadar dövünüz. Sütü sicim gibi akıtıp, sürekli döverek yumurtalı şekere katınız.

Büyük bir tencereye üçte birine kadar su doldurup, harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını iyice kısınız. (Su sıcak ama kaynar olmamalıdır.) Yumurta karışımı kaseyi suyun içine oturtup puding tahta kaşığa yapışacak kıvama gelene kadar pişiriniz. (Puding pürtükleşeceğinden fazla pişirmemeye dikkat ediniz.)

Pudingi ateşten indirip eritilmiş jelatini katınız. Havanda dövülmüş pralini katarak, içinde kırılmış buz olan büyük bir kaseye içine oturtunuz. Puding soğurken, sık sık karıştırınız.

Puding soğurken, bisküvileri bir tabağa dizip üstlerine süt serpererek bir kenara bırakınız.

Puding tutmaya başlarken, yumurta aklarını bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta akını, yavaşça pudinge katınız.

Pudingin dörtte birini hazırladığınız kalıba boşaltıp, bisküvileri diklemesine kalıbın çevresine sıralayınız. Kalan pudingi içine döküp, bisküvilerin kalıbın boyundan taşan kısımlarını kesiniz. Kalıbın üstünü alüminyum kağıtla örtüp buzdolabında bir saat, puding tutana kadar bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından çıkarıp alüminyum kağıdı açınız. Kalıbın dibini çabucak sıcak suya batırıp kenarlarında çepeçevre bir bıçak gezdiriniz. Pudingi soğutulmuş bir servis tabağına ters döndürerek çıkarınız.

Çırpılmış kremayı pudingin üstüne, kenarlara taşımadan döşeyip, üstünü bıçakla düzeltiniz.

Yağlı yada mumlu kağıttan bir külah yapıp, reçeli içine doldurunuz. Külahın ucunu 3 mm çapında kesip, kremanın üstüne reçelle paralel çizgiler çiziniz. Tatlınızı belli aralıklarla kesip, servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız tatlısı, genellikle kenarları bombeli kek kalıbında yapılır. 25 cm'lik tatlı kalıbınız yoksa 17,5 cm'lik yuvarlak bir kek kalıbı kullanabilirsiniz.