MESİR MACUNLU LİMON PARFESİ

Malzeme:
150 gram limon suyu
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
10 gram jelatin
1 çay bardağı toz şeker
4 yumurtanın sarısı
1,5 su bardağı Çırpılmış krema
20 gram bitter çikolata
80 gram beyaz çikolata
krema için :
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1 çorba kaşığı toz şeker

Krema için sütü sos tenceresinde kaynatın. Nişasta, yumurta akı ve tozşekeri iyice çırpıp kaynayan sütün içine ilave edin. Sürekli karıştırarak krema kıvamına gelene dek pişirin. Çukur cam bir kasenin içinde 4 yumurtanın sarısı ile 1 çay bardağı tozşekeri 5 dakika boyunca çırpın. Limon suyunu ayrı bir sos tenceresinde kaynatın. Nişastayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Süzüp suda inceltilmiş jelatinleri ekleyin. Jelatinler eriyince mesir macununu ilave edin. İyice karıştırıp soğumasını sağlayın ve önceden hazırlamış olduğunuz krema sosunu ekleyerek yedirin. En son olarak çırpılmış yumurta sarılı karışımı ilave edin. Tekrar yedirin. Hazırlamış olduğunuz karışımı yağlanıp pudraşeker ile kaplanmış istediğiniz şekildeki bir kalıbın tabanına yayın. Buzlukta donuncaya kadar bekletin. Tatlının dış yüzeyi için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıt üzerine (hangi şekli istiyorsanız yağlı kağıdı o şekilde kesin) çikolatadan sürün. Üzerine aynı şekilde benmari usulü bitter çikolatayı eritip istediğiniz gibi dekoratif olarak şekillendirin. Buzlukta donmuş olan tatlıyı kalıbından çıkartıp etrafını çikolata ile kaplayın. Tekrar dondurduktan sonra muz dilimleri ve meyveli dondurma eşliğinde servis yapın. İsteğe göre üzerini meyve püresi ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:50816 • adı:Mesir Macunlu Limon Parfesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 13:22