MEYVE ŞEKERLEMELİ CHARLOT

300 gr. tozşeker
5 adet yumurta
1 litre süt
50 gr. fıstık
50 gr. tozşeker
35-40 gr. jelâtin (8-10 adet)
40 gr. nişasta (2 çorba kaşığı)
Vanilya
500 gr karışık meyve şekerlemeleri
500 gr. kedidili veya savayer bisküvisi yoksa, hazır bisküvi

300 gr. şeker, 5 yumurta sarısı, 40 gr. nişastayı bir tencereye koyup, iyice karıştırınız.
Kaynar 1 litre sütü yavaş yavaş dökerek, iyice eziniz.
Ateşe koyup, 1 taşım kaynatıp, ateşten alınız.
Ayrı bir kapta 5 yumurta akını çarparak kar haline getiriniz.
Aka 1 kepçe kadar kremden koyup, karıştırınız.
Sonra hepsini kreme boşaltıp, kremi ateşin üzerine koyunuz.
Karıştırarak muhallebi kıvamına getiriniz.
Ateşten alıp, vanilyayı koyunuz.
Jelâtini yıkayıp, ılık suyla 5-10 dakika ıslatıp, krema koyunuz.
Jelâtin eriyinceye kadar karıştırınız.
Serin bir yerde ılıklaştırınız.
Bir kişilik kalıplara veya büyük bir payreks kabın etrafı ve dibi gözükmeyecek şekilde bisküviyle kaplayınız.
Krema hafif soğuduğu zaman en fazla fındık büyüklüğünde olan meyve şekerlemelerini katınız.
Karıştırıp kremi soğutunuz.
Krem iyice soğuyunca kalıba boşaltıp buzdolabında dondurunuz.
Donunca servis tabağına ters çevirip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:71879 • adı:Meyve Şekerlemeli Charlot • gönderen:hayriye arslan • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:02