MEYVELİ KREM KARAMEL

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı tozşeker,
300 gr taze veya konserve kayısı,
2,5 su bardağı süt,
10 yaprak jelatin,
1 kavanoz şeftali veya kayısı marmelatı,
6 yumurta,
1 paket vanilya,
500 gr çiğ krema,

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suda yumuşatılır. Sütten birkaç kaşık bir kenara ayrıldıktan sonra geri kalanı vanilyayla birlikte kaynatılır. Büyükçe porselen bir kâsede yumurta şansıyla tozşeker çırpılır. Şeker eriyip karışımın rengi değişerek köpürünce çırpmaya ara vermeden kaynatılmış süt sicim gibi akıtılarak yedirilir. Süt iyice yedirildikten sonra kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencerenin içine oturtulur. Karıştırmaya devam edilir. Krema kaynamak üzereyken yumuşatılmış jelatinin üçte ikisi, suyu sıkıldıktan sonra ufalanarak, kremaya katılır. Hızlı hızlı karıştırılarak jelatin kremaya yedirilir. Kâse benmariden çıkarılır bir kenarda soğumaya bırakılır. Diğer tarafta bir kenara ayrılmış olan birkaç kaşık süt ısıtılır. Bunun içine kalan jelatin, suyu sıkıldıktan sonra, ufalanarak katılır. Bir taşım kaynatılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Bir miktar kayısı bir kenara ayrıldıktan sonra kalan ince ince doğranır. Porselen bir kâseye boşaltılan marmelat tahta kaşıkla iyice karıştırılıp yumuşatılır. Çiğ krema çırpılarak köpürtülür sonra iyice soğumuş yumurtalı kremaya karıştırılarak yedirilir. Kremanın dörtte biri bir başka kâseye alınır. Hızlı hızlı karıştırmaya devam edilerek marmelat katılır, iyice yedirilir. Bu arada soğumuş olan jelatinle krem karamel kalıplarının dibi ve kenarları jelatinlenir. Her kalıbın dibine dilimlenmiş bir kayısı konduktan sonra bu kalıplar buzdolabına kaldırılır en az 1 saat kadar bırakılır. Kalıplar, jelatin iyice donunca dolaptan alınır, marmeladı krema kalıplara paylaştırılarak konur. Üzerine vanilyalı beyaz krema ilave edilip, kalıplar tekrar buzdolabına kaldırılır. Krem karamel kalıplarındaki krema buzdolabında iyice donunca, kalıplar kaynar suya batınlıp çıkarılır ve tatlı servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Bunlann çevresi kayısılarla süslenir tabak tekrar buzdolabına konur ve servis zamanına kadar tutulur. İstenirse krem karamel küçük kalıplar yerine büyük bir kalıpta da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:10728 • adı:Meyveli Krem Karamel • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:36