NABAB

6 vişne şekerlemesi (doğranmış)
2 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı ince kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi
60 gr (1/2 su bardağı) zarları soyulmuş badem rendesi
10 fındık (zarları soyulmuş, ince dövülmüş)
2 çorba kaşığı portakal suyu
2 tatlı kaşığı rafine yağ
250 gr (1 su bardağı) krema
1 vanilya çubuğu
4 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı nişasta
125 gr (1/2 su bardağı) krema (sertleştirmeden, koyulaşana kadar dövülmüş)

Vişne şekerlemesi, kuru üzüm, portakal kabuğu şekerlemesi, badem rendesi ve dövülmüş fındığı küçük bir kaseye koyup, üstlerine portakal suyunu dökünüz. Kasenin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp, arasıra karıştırarak bir saat bir kenarda bekletiniz.
Buzdolabınızı en soğuğa ayarlayınız. 2 tatlı kaşığı yağla, 6 küçük kaseyi yağlayıp kağıt peçete üstüne ters kapatarak yarım saat süzülmeye bırakınız. Sonra kaseleri buzdolabına koyup, tatlı hazırlanıncaya kadar soğutunuz.
250 gr kremayı ve vanilya çubuğunu küçük bir tencereye koyup, kaynatmadan ısıtınız. Tencereyi ateşten indirip, 15 dakika bir kenarda bırakınız.
Bu arada, orta boy bir ateşe dayanıklı cam kasede, yumurta sarıları, şeker ve nişastayı yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla uçuk ve köpük köpük olana kadar çırpınız.
Vanilya çubuğunu, kremadan çıkarıp, kremayı yumurta sarılı karışıma, sürekli çırparak sicim gibi akıtınız.
Kaseyi, yarıya kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, kasedeki karışımı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 10-12 dakika, kaşığa yapışana kadar pişiriniz. (Yumurta sarısı pişeceğinden kaynatmamaya dikkat ediniz.)
Tencereyi ateşten indirip, kaseyi içinden çıkararak, pudingi bir kenarda tamamen soğumaya bırakınız. Küçük kasedeki meyve şekerlemeleri ve kuru yemişleri süzüp, marinaddan 2 çorba kaşığı ayırarak (kalan marinadı atınız), birlikte cam kasedeki soğuk pudinge katınız. 125 gr çırpılmış kremayı ekleyip, iyice karıştırınız.
Cam kaseyi buzluğa koyup 1 saat, her 5 dakikada bir tahta kaşıkla hızlı hızlı döverek, dondurunuz.
Puding tam donmaya başlamış, koyu ve henüz pürtüksüzken, buzluktan çıkarıp yağlamış olduğunuz 6 kaseyi de buzdolabından çıkarınız.
Pudingi, soğuk kaselere boşaltıp, buzlukta 1,5-2 saat, tatlı tamamen donup sertleşene kadar bekletiniz.
Tatlıyı buzluktan çıkarıp servis ediniz.

Not: Müslüman Hint valilerine "nabab" diyen İngilizlerin çok sevdikleri bu zengin, dondurulmuş tatlı, yumurta, krema, meyve ve kuru yemişle yapılmıştır. Çok tatlı olduğundan az miktarda, taze bisküvi ile servis edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:62985 • adı:NABAB • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.05.2024 - 15:51