



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARALİNLİ BAVARUAZ

1/2 kg süt
125 gr pralin
120 gr toz şeker
6 jelatin yaprağı
5 yumurta sarısı
100 gr krema şanti

Bir tencereye; 500 gram süt ile 120 gram toz şeker koyarak, orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle şekerin süt içinde erimesi sağlanır ve süt kaynamaya bırakılır.

Başka bir tencereye; 5 adet yumurta sarısı ile 125 gram pralin koyacak, bunlar telle beş dakika kadar dövülür, sonra da bu pralinli yumurtalara, kaynamakta olan şekerli süt azar azar katılır ve bir taraftan da bunlar dövülerek süt yumurtalarla iyi karıştırılır. Sonra bu karışım orta ısıdaki ateşe oturtularak, yumurta ve pralinli süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle dövercesine karıştırılarak pişirilir, sonra da bu pralinli kremaya; 15 dakika soğuk suda yatırılmış 6 adet jelatin yaprağı katılarak, krema iyice karıştırıldıktan sonra soğutulur. Krema pelteleşmeye yüz tutunca, buna; 300 gram da şantiy kreması katılarak, tekrar iyice karıştırılır, sonra elde edilen bu bavaruaz kremasını, yuvarlak bir kalıba döküldükten sonra kalıba düzgün bir şekilde yayılır, sonra da kalıp buza gömülerek ya da buzdolabındaki buzluğun altında iki saat bırakılarak dondurulur. İki saat sonra bavaruazın kalıba yapışık olan yanları bıçakla sıyrıldıktan sonra kalıbın alt kısmı birkaç kez ılık suya sokulup çıkarılmak suretiyle bavaruazın kalıp içinde yapışıklığı giderilir, sonra da kalıbın üstüne bir tabak kapatılarak alt üst etmek suretiyle tabağa alınır ve servis yapılır.