PAŞA TATLISI

5 yumurta
125 gr (1 2 su bardağı) toz şeker
15 gr (3 yaprak) jelatin
1/4 su bardağı su
500 gr (2 su bardağı) krema
3 çorba kaşığı vişne suyu
125 gr (1/2 su bardağı) vişne reçeli tanesi (doğranmış)
48 parmak bisküvisi
Süslemesi:
60 gr (1/4 su bardağı) krema (iyice çırpılmış)

Orta boy bir kaseyi, yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, yumurtaları kaseye kırarak, yumurta teliyle 5 dakika dövünüz.
Şekerin yarısını katıp, karışım koyu ve kremamsı olana kadar çırpınız. Kalan şekeri de katıp, karışım telle birlikte kalkar kıvama gelene kadar çırpmaya devam ediniz.
Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkararak karışımı ılınmaya bırakınız. Ilınmca kaseyi buzdolabında hafifçe soğutunuz. Jelatini ve suyu bir çay fincanına koyup, fincanı kaynar su dolu bir kaba yerleştiriniz. Jelatini arasıra karıştırarak eritiniz. Jelatin eriyince, fincanı kaynar sudan çıkarıp bir kenara bırakınız.
Kremayı orta boy bir kaseye boşaltıp, yumurta teliyle yumuşayıncaya kadar çırpınız.
Soğutulmuş yumurta sarısı karışımını buzdolabından çıkarıp, madeni bir kaşıkla çırpılmış kremaya kattıktan sonra yavaşça eritilmiş jelatini ekleyiniz.
Hepsi iyice karışınca 1 çorba kaşığı vişne suyu ekleyiniz. Vişne reçeli tanelerini katıp kaseyi buzdolabında 30 dakika tam pelteleşmeye başlayana kadar bekletiniz.
Bu arada 5 su bardaklık düz bir kalılbı nemlendirilmiş yağlı kağıtla kaplayınız. Parmak bisküvilerini kalan 2 çorba kaşığı vişne suyunda ıslatıp, ıslanmış bisküvilerin üçte birini papatya yaprakları biçiminde kalıbın dibine diziniz. (Bisküvileri yaprak biçiminde dizebilmek için bir uçlarını köşeli keserek, köşeli kısımlarını ortaya getiriniz.)
Kalan ıslatılmış bisküvileri dik olarak kalıbın kenarına dizerek gerekirse taşan kısımları kesiniz. Kremalı karışımı buzdolabından çıkarıp, kalıba boşaltınız.
Kalıbı buzdolabına sokup tatlıyı en az 12 saat soğutunuz.
Kalıbı buzdolabından çıkarıp üstüne bir servis tabağını ters yerleştirerek ters yüz ediniz. (Kağıtla kaplı tatlının kolayca çıkması gerekir.)
Kağıdını çıkarıp, tatlının üstünü çırpılmış krema ile süsleyerek servis ediniz.

Not: Hazırlanması uzun süren, servisten önce 12 saat soğutulması gereken bu tatlının davet gününden bir gün önce hazırlanması uygun olur.

© lezzetler.com tarif no:63343 • adı:PAŞA TATLISI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:41