PORTAKALLI PUDİNG

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 yumurta,
4 fincan şeker,
4 kaşık irmik,
2 portakal, 1 limon,
1 kaşık tereyağı,
1/2 su bardağı süt.

Yapılışı:
Yumurta sarıları 3 fincan tozşekerle porselen bir kâsede iyice çırpılır. Karışım iyice köpürünce karıştırmaya ara verilmeden portakalların ve limonun suyu, irmik ve süt azar azar katılır. Diğer tarafta yumurta aklan kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra bu kar köpüğü, yavaş yavaş karıştırılmakta olan karışıma kaşık kaşık katılır. Kalan şeker, yağa bulanmış orta boy bir kalıbın içine serpilin Sonra karışım bu kalıbın içine boşaltılır ve tatlı benmari usulüyle kızgın fırında 1 saat pişirilir. Portakallı puding piştikten sonra fırından çıkarılıp bir süre soğuması beklenir. Sonra kalıp baş aşağı edilerek servis tabağına boşaltılır. İsteğe göre, portakal dilimleriyle süslenebilir.

ML® Limonlu Puding (görsel)

© lezzetler.com tarif no:10713 • adı:Portakallı Puding • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:36