PORTAKALLI KREMA (KABUĞUNDA)

Necip Usta

8 büyük vaşington portakalı
250 gr. portakal püresi
150 gr. toz şeker
4 yaprak jelatin
2 bütün yumurta
2 yumurtanın sarısı
1 adet portakal
5 adet kesme şeker
1/2 kg. vurulmuş krem şanti
8 portakal kabuğu

Jelatinleri kendilerine göre bol soğuk, mümkün se buzlu suda 2 saat önce ıslayıp susuz olarak bir tabağa çıkarınız.
8 portakalın üst kısımlarından ikişer santim kesip atınız. Portakalların kabuklarını yırtmadan bir kaşığın sapı ile içlerini boşaltınız. Devrilmemeleri için birer komposto kasesine oturtunuz. İçinden çıkan etleri zarsız olarak kalburdan geçiriniz. 250 gr. olarak sulu vaziyette muhafaza ediniz. Bir tencereye jelatini, yumurtaları, toz şekeri ve portakal rende yapar gibi sürtülmüş 5 adet kesme şekeri ilâve edip bir yumurta çırpma teli ile ağır ateşte veya sıcak suyun içinde oturtulmuş vaziyette pişirmeden jelatinleri eriyip yumurta köpürüp koyulaşıncaya kadar iyice vurunuz. Ateşten alıp vurarak soğutunuz. Soğuttuktan sonra bir kevgir alarak dikkatlice karıştırıp evvelâ krem şantiyeyi sonra portakal püresini yediriniz. Sonra portakalın kabuklarının içini boşaltıp buzdolabına koyunuz. Soğuyunca üzerlerine dekor torbasıyla güzelce sıkılmış krem şanti ve krem şantinin üzerine birer dilim portakal koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57882 • adı:PORTAKALLI KREMA (kabuğunda) • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:08.05.2025 - 22:36