PORTAKALLI PUDİNG

Kullanılacak malzeme:
Has undan yapılmış 300 gram francala,
100 gram portakal marmelâtı,
125 gram toz sekeri,
2 yumurta,
1/2 litre süt,
50 gram portakal kabuğu şekerlemesi,
3 portakal,
1 limon.

Yapımı:
Bir puding kalıbına üç kaşık toz şekeriyle iki kaşık su koymalı ye çok hafif bir ateşe oturtmalı. Şeker suda eriyip esmer bir şurup durumuna gelince kalıbı ateşten almalı. Bu karamelâlaşmış şurubu, kalıbı evirip çevirerek her yanına iyice yaymalı ve bir kenara soğumaya bırakmalı. Bu işlere başlamadan iki saat önce has undan yapılmış francalayı küçük parçalara doğrayıp sütün içine yatırmalı. Bu süre içinde ekmek, sütü iyice çekerek tam manasiyle bir tirit durumuna gelmelidir. Bir portakalla yarım limon kabuğunun sadece sarısını rendelemeli. Marmelâtı iyice çırparak yumuşatmalı. Portakal kabuğu şekerlemelerini küçük parçalara doğramalı. Porselen ve yayvan büyük bir kâseye yumurtalarla kalan toz şekerini koyup telle çırparak iyice köpürtmeli. Köpüren bu karışıma çırpmaya ara vermeden iyice yumuşayarak ufalanmış olan sütlü francalayı azar azar katmalı. Şekerli yumurtaya francalayı yedirince bu defa sırasıyle ve çırpmaya ara vermeksizin rendelenmiş portakal ve limon kabuğunu, küçük parçalara doğranmış şekerlemeyle yumuşatılmış marmelatı katmalı.
Karışım birbirine iyice yedirllince bunu puding kalıbına boşaltmalı, kalıbı da içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturtmalı (tenceredeki su kalıbın dörtte üçünü aşmamalıdır).
Puding kalıbıyle içinde kaynar su bulunan tenceresini önce ateşe oturtmalı ve tatlıyı benmari usulüyle bir saat kadar pişirmeli. Bu süre sona erince bu defa tencereyi ve içindeki kalıbı olduğu gibi kızdırılmış bir fırına sürmeli ve burada 45 dakika kadar bırakmalı.
Böylece tatlı pişince kalıbı sudan çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Portakallı puding iyice soğuyunca kalıbı bir servis tabağına başaşağı ederek içindeki pudingi tabağa aktarmalı. Tatlı, tabağa kolaylıkla aktarılmıyorsa kalıbın içindeki şerbeti hafifçe yumuşatmak için kalıbı birkaç saniye için kaynar suda tutmalı ve öylece tabağa başaşağı etmeli. Kalıbın kenarına bulaşmış şerbet gene yapışkanlığını muhafaza ederse bu defa kalıbı ateşe tutmalı ve servis tabağına ondan sonra başaşağı etmeli.
Portakallı puding tabağa aktarıldıktan sonra kabukları ayıklanmış portakalların beyaz bölümlerini İyice ayıklamalı. Sonra bunlardan birini dilimlere ayırmalı, İkisini de ince yuvarlak dilimlere doğramalı. Yuvarlak dilimleri portakallı pudingin çevresine, öbür dilimleri de puding'in üstüne yerleştirmeli. Yuvarlak dilimlerin aralarına portakal kabuklarından yapılmış süsleri yerleştirdikten sonra pudingi servis yapmalı.

ML® Limonlu Puding için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12843 • adı:PORTAKALLI PUDİNG • gönderen:DARI • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:01