PORTAKALLI SUFLE

3.5 çorba kaşığı margarin (veya tereyağı)
30 gr karışık meyve şekerlemeleri
3 çorbakaşığı tozşeker
1 paket vanilya
2.5 çorbakaşığı un
15 adet ceviz
4 portakal
2 yumurta
Tuz

Bir kapta 1.5 çorba kaşığı margarini eritin. Unu ilave edip karıştırmaya başlayın, ılık sütü yavaş yavaş ilave ederk karıştırma işlemine devam edin. On dakika kadar kremayı pişirdikten sonra, içine şekeri, vanilyayı, şekerlemeleri ve dövülmüş cevizleri katın. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yumurta sarısını ve bir portakalın suyunu ekleyin. Kalan portakalları soyup, dilimleyin.
Yumurtaların akını kar haline gelinceye kadar çırpıp karışıma katın. Aşağıdan yukarı doğru karıştırmaya özen göstermelisiniz. Dört sufle kabını iyice yağlayın ve elde ettiğiniz karışımı eşit olarak kaplara dağıtın.
Kremanın üstüne dilimlenmiş portakalları yerleştirin. Bunun üstüne de karışımın artanını dökün. Fırında taşmamaları için sufle kalıplarını ağzına kadar doldurmamayın. 200 derecedeki fırnda 15 dakika kadar pişirdikten sonra ince kesilmiş portakal kabuklarıyla süsleyerek servis yapın.

ML® Portakallı Krep için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2983 • adı:Portakallı Sufle • gönderen:tolky • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:16