



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PRALİNLİ BAVAREZ

Kullanılacak malzeme:

1/2 litre süt,
125 gram toz şekeri,
5 yumurtanın sarısı,
2 yumurtanın akı,
125 gram pralin,
15 gram nişasta,
1 tutam tuz,
6 jelatin yaprağı (12 gram),
1/4 litre çiğ krema,
50 gram pudra şekeri.

Yapımı: Büyükçe bir porselen kâseye toz şekeriyle çiğ kremayı koymalı. Kâseyi içinde yarım kilo kadar parçalara bölünmüş buz bulunan bir kabın içine oturtuktan sonra içindekileri bir telle çırpmalı. Çiğ kremayla pudra şekeri birbirine karışıp koyu bir krema haline gelinceye kadar çırpmalı. Sonra kâseyi buzdolabına kaldırmalı.

Yarım litre sütü 125 gram toz şekeriyle emaye bir tencereye koymalı ve orta ısı bir ateşte vakit vakit karıştırarak kaynatmalı.

Büyükçe bir porselen kâseye yumurta sarılarını koymalı. Bunları çırparken 125 gram pralini katmalı ve bunu yumurtalara iyice yedirmeli. Pralin yumurta sarılarına yedirilince buna azar azar nişastayı serpmeli ve yedirmeli. Nişastanın katılması sona erince şekerli kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak çırpılmakta olan karışıma yedirmeli. Bu iş bitince kâseyi içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı ve çırpmaya devam ederek bu kremayı koyu bir düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar benmaride pişirmeli. Benmarideki krema koyulaşıp kaynayacak kıvama gelince, soğuk suda ıslatılmış jelatin yapraklarını sıkarak suyunu giderdikten sonra ufalayarak bu kremanın içine atmalı. Bir - iki defa daha karıştırıp jelatini kremaya yedirince kâseyi benmariden almalı, içinde buz parçaları bulutlan bir kabın ortasına oturtmalı. Kremayı soğuyuncaya kadar durmadan karıştırmalı.

Bu arada iki yumurta akıyla bir tutam tuzu bir küçük kâsede çırparak kar köpüğü hâline getirmeli.

Jelâtinli krema soğuyunca pelteleşmesini beklemeden yavaş yavaş karıştırarak önce kar köpüğü hâline getirilmiş yumurta akını kaşık kaşık katıp yedirmeli. Sonra karıştırmaya ara vermeden buz dolabına kaldırılmış olan krema şantiy'i katmalı.

Karışımı, buzdolabında en azından dört saat soğutulmuş bir bavarez kalıbına boşaltmalı. Bir spatulayla düzledikten sonra kalıbı buzdolabına kaldırmalı. Bavarez dolapta iyice donduktan sonra kalıbı birkaç saniye kaynar suda tutmalı ve servis tabağına başaşağı ederek içindekini oraya aktarmalı. Servis tabağını buz dolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.