PUDİNG (İRLANDA)

125 gr (8 çorba kaşığı) + 3 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı şeker
90 gr acı (bitter) çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
6 yumurtanın sarısı
125 gr (2/3 su bardağı) badem (dövülmüş)
6 bayat parmak bisküvisi (ufalanmış)
6 yumurtanın akı (sertleşene kadar çırpılmış)
Sosu:
60 gr (4 çorba kaşıdı) tuzsuz tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
125 gr acı (bitter) çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
1/4 su bardağı su
1/4 su bardağı süt

5 su bardağı su alan bir puding kalıbını, 2 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız. 1 çorba kaşığı şekeri serpip, kalıbı sallayarak şekerin her tarafa dağılmasını sağlayınız. Kalıbı ters çevirip, fazla şekeri silkeleyerek atınız.
Çikolatayı ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, çok az su ekleyerek, cam kabı içi yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ateşe oturtup, çikolatayı arasıra karıştırarak eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, kabı içinden çıkararak, çikolatayı ılınmaya bırakınız.
Büyük bir kapta 125 gr (8 çorba kaşığı) yağ ve kalan 125 gr (1/2 su bardamı) şekeri tahta bir kaşıkla, köpük köpük olana kadar dövünüz. Yumurta sarılarını ve ılınmış çikolatayı ekleyerek, dövmeye devam ediniz. Madeni bir kaşıkla, dövülmüş bademleri ve ufalanmış parmak bisküvilerini katıp, karıştırınız.
Dikkatlice yumurta aklarını da katıp, karıştırdıktan sonra, karışımı puding kalıbına kaşıkla boşaltınız.
Bir tencereyi yarıdan fazla suyla doldurup, suyu kaynatınız.
Kalıbın üstünden 10 cm daha geniş bir yağlı kağıt kesiniz. Kalan 1 tatlı kaşığı yağla, kağıdın bir yüzünü yağlayınız. Alüminyum kağıdından aynı boyda bir daire kesiniz. Kağıdın yağlanmamış kısmı alüminyum kağıdın üstüne gelecek biçimde, ikisini üst üste koyunuz. Alüminyum kağıt üste gelecek biçimde, daireleri puding kalıbının üstüne yerleştirip, iplikle çepeçevre sıkıca bağlayınız.
Puding kalıbını tencereye yerleştiriniz. Pudingi orta ateşte (tenceredeki su seviyesi düştükçe sıcak su ekleyerek) 1 saat pişiriniz.
Bu arada sosu hazırlamak için, tereyağı ve şekeri küçük bir tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker ve tereyağı birbirine iyice karışınca, tencereyi ateşten alınız.
Ateşe dayanıklı bir cam kabın içine çok az su ile çikolatayı koyup, cam kabı içi yarıya kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, arasıra karıştırarak çikolatayı eritiniz. Şeker, tereyağı karışımını ekleyip karıştırınız. Sürekli karıştırarak suyu ve sütü katıp, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, kabı tencereden çıkarınız.
Pudingin piştiği tencereyi ateşten alınız. Pudingi tencereden çıkarıp, üstündeki kağıtları atınız. Bir servis tabağını puding kalıbının üstüne koyup, kalıbı ters yüz ediniz. Puding servis tabağına çıkınca, sosunu üstüne dökerek servis ediniz.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024

© lezzetler.com tarif no:63931 • adı:PUDİNG (İrlanda) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:38