RUS USULÜ ŞARLOT

Malzeme (4 kişilik):
100 gr. kedi dili ya da benzeri bir bisküvi,
200 gr. tozşeker,
3 yumurtanın sarısı,
1/4 lt.(yaklaşık 1 su bardağı) süt (1 çay kaşığı vanilya ile kaynatılmış),
3 yaprak jelatin,
1/2 litre krem şanti,
1 derin şarlot ya da sufle kabı.

Bir tencerede 50 gr. tozşekeri biraz suyla, zaman zaman karıştırarak, kaynatıp koyuca bir şurup yapın.
Tencereyi ateşten alıp şurubu ılındırdıktan sonra bisküvileri teker teker şuruba batırıp çıkarın. Bisküvileri kabın dibine veya kenarlarına aralık bırakmaksızın döşeyin. Krem anglezi hazırlamak için kalan 150 gr. şekeri yumurta sarıları ile bir kapta elektrikli çırpıcı ile iyice koyulaşana kadar çırpın. Vanil-yalı kaynar sütü, yumurtaların pişmemesi için, ağır ağır ve bir spatula ile sürekli karıştırarak yumurta-şeker karışımına ekleyin.
Bütün karışımı bir tencereye aktarıp çok ağır ateşte ve sürekli karıştırarak koyulaşana kadar kaynatmadan pişirin. Tencereyi ateşten alın.
Jelatin yapraklarını teker teker soğuk suda eritip suyu son kez karıştırdıktan sonra sıcak krem angleze katıp karıştırın. Krem anglez soğuyunca krem şantiyinin yarısını da ekleyip yeniden ağır ağır, kremayı yedirmek üzere, karıştırın.
Karışımı kabın ortasına boşaltıp, üzerine bir tabak yerleştirdikten sonra buzdolabından aldığınızda birkaç dakika sıcak suya batırıp bir servis tabağına ters-yüz edin.
Şarlotun üstünü ve kenarlarını bir sıkma torbasına dolduracağınız kalan krem şantiyiyi sıkarak süsleyip servis edin.

Not: Yaprak jelatin yerine toz jelatin de kullanabilirsiniz. Toz jelatin kullandığınız takdirde bunu doğrudan katarak kullanmak gerekir. (Yukarıdaki tarif için 10 gr. toz jelatin yeterlidir.)

© lezzetler.com tarif no:26424 • adı:Rus Usulü Şarlot • gönderen:Naci Baba • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:48