



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS USULÜ ŞARLOT

1/2 su bardağı meyve jölesi (tercihan limon; soğutulmuş ama tamamen dondurulmamış)
28 - 30 parmak bisküvisi
1+1/4 su bardağı süt
1 çubuk vanilya (ikiye kırılmış)
3 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı jelatin
1/2 su bardağından biraz az sıcak su
250 gr (1 su bardağı) krema

Bisküvileri kalıbın kenarlarına diklemesine yanyana diziniz.

Meyve jölesini kaşıkla, düz kenarlı şarlot kalıbına koyunuz. Kalıbı döndürüp, jölenin kalıbın altını 1 cm kalınlığında kaplamasını sağlayınız. Jöle tutmaya başlayınca, bisküvileri altları jölenin içine girecek biçimde kalıbın kenarına diklemesine, yanyana dizerek, kalıbı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencereye sütü ve vanilya çubuğunu koyup, ağır ateşte ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, vanilya çubuğunu 5-6 dakika sütün içinde bekletiniz. Büyük bir kasede tahta kaşıkla yumurta sarıları ve şekeri, köpük köpük olana kadar çırpınız. Sütü süzgeçten geçirip ekleyerek (vanilya çubuğunu çıkarıp atınız), karışımı yeniden tencereye koyup, iyice karıştırınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, karışımı pişiriniz. (Karışımın kaynamamasına dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, karışımı büyük bir kaseye süzerek soğumaya bırakınız.

Küçük bir tencereye jelatini ve sıcak suyu koyup, jelatin iyice yumuşayınca kadar bekletiniz. Tencereyi ateşe oturtup, jelatini ağır ateşte eritiniz. Eriyince tencereyi ateşten alıp, jelatini kasedeki yumurtalı karışıma ekleyerek, iyice karıştırınız.

Kremayı bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, yumuşak kuleler oluşana kadar çırpınız. (Kremanın çok sertleşmemesine dikkat ediniz.) Kasedeki yumurtalı karışım koyulaşıp tutmaya başlayınca, çırpılmış kremayı ekleyiniz. Karışımı kaşıkla hazırladığınız kalıba koyup, buzdolabına yerleştiriniz. Şarlotu en az 6 saat, (tercihen bütün bir gece) soğutunuz.

Yumurta - krema karışımını kaşıkla kalıba dökünüz.

Servis etmeden önce kalıptaki bisküvilerin uçlarını keserek düzeltiniz.

Kalıbı buzdolabından alıp, şarlotu kalıptan çıkarmak için kalıbın dibini 1-2 saniye sıcak suya hatırınız. Üstüne ters bir tabak kapatıp, ikisini birden tutarak alt-üst ediniz. (Şarlot tabağa kolaylıkla çıkmalıdır.) Rus usulü şarlotunuzu servis ediniz.

Not: İlk olarak Fransız Antonin Çareme tarafından hazırlanan ve "Parizyen Şarlot" adı verilen bu değişik yemeğe, günümüzde "Rus usulü şarlot" denilmektedir. Hazırlanmasından bir gün sonra servis edildiğinde daha lezzetli olduğundan, büyük hazırlık gerektiren önemli davetler için son derece elverişlidir.