SARI ALEVLER

Kreması:
180 gr (12 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
3 yumurtanın sarısı
90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
3 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı portakal suyu
Merengi:
5 yumurtanın akı
300 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
1/2 kahve kaşığı kabartma tozu
60 gr (1/3 su bardağı) ince dövülmüş badem
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Kremayı hazırlamak için, orta boy bir kasede tereyağı, tahta bir kaşıkla köpük köpük olana kadar dövünüz. Tereyağı buzdolabına kaldırıp, kullanana kadar soğutunuz.
Orta boy bir kasede yumurta sarılarını bir çatalla çırpıp, kaseyi bir kenara bırakınız.
Şekeri ve suyu küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Ateşi yükseltip, şurubu kaynatınız. Kaynayınca, tencerenin kapağını örterek 3-4 dakika daha kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sıcak şurubu çırpılmış yumurta sarılarına azar azar, sürekli çırparak yediriniz. Kaseyi soğuk suya oturtup, karışım sertleşip soğuyana kadar çırpmaya devam ediniz.
Tereyağı buzdolabından alıp, küçük parçalar halinde keserek, karışıma çırparak yediriniz. Tereyağın tamamını yedirdikten sonra, portakal suyunu katıp karıştırınız.
Kasenin ağzını kapatıp, kremayı buzdolabına kaldırarak soğumaya bırakınız.
Önce, fırınınızı hafifçe (140° C) ısıtınız.
2 fırın tepsisini alüminyum kağıtla kaplayıp, bir kenara bırakınız.
Merengi hazırlamak için, büyük bir kasede yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile çırparak, hemen hemen kar haline getiriniz. 5 tatlı kaşığı şeker ve kabartma tozunü ekleyip, 1 dakika daha, karışım, iyice kar haline gelip sert kuleler oluşana kadar çırpınız. Kalan şekeri ve ince dövülmüş bademleri ekleyip, madeni bir kaşıkla karıştırınız.
Hazırladığınız bu merengi, alüminyum kağıtla kapladığınız tepsilere eşit miktarlarda boşaltıp, bir bıçakla üstlerini düzelterek, 20 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında 2 daire elde ediniz.
Tepsileri fırına sürüp merengleri 1-1,5 saat merengler hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz.
Tepsileri fırından alıp, merengleri ılınmaya bırakınız.
Merenglerden birini bir servis tepsisinin üstüne yerleştiriniz. Kremayı buzdolabından çıkarıp 2/3'sini merengin üstüne yayınız. Kalan kremayı bir sıkma torbasına doldurup, merengin çevresine sıkınız. Öteki merengi krema kapladığınız merengin üstüne yerleştirip, torbada kalan kremayı da bu ikinci merengin üstüne sıkınız. Portakal kabuğu rendesini serpip, pastanızı servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64263 • adı:SARI ALEVLER • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:06