



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ EMPERYAL

Kullanılacak malzeme

Pandispanyası için:

2 kahve fincanı un,

1 kahve fincanı nişasta,

2+1/2 kahve fincanı toz şekeri,

3 yumurtanın akı,

9 yumurtanın sarısı,

1/2 kahve fincanı su,

1/2 limonun sadece sarısı rendelenmiş kabuğu,

1 tutam tuz,

yeteri kadar yağ.

Turtanın sütü için:

Olgun ve irilerinden 5 yarma şeftali,

200 gram toz şekeri,

50 gram vişne veya kiraz şekerlemesi,

3/4 kahve fincanı tereyağı,

1/2 kahve fincanı mısır nişastası,

1 kahve fincanı şeftali marmelâti,

1 kahve fincanı antepfıstığı,

1 kaşık vanilya tozu,

1 limon,

1 çorba kaşığı dövülmüş lohusa şekeri,

1 bardak süt,

2 bardak krem şantiy,

2 yumurta,

1 tutam tuz,

1 çay kaşığı sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu.

Pandispanya'nın yapımı: Büyük ve yayvan bir porselen kâseye dokuz yumurta sarısını koymalı. Buna yarım fincan, su, rendelenmiş limon kabuğu, ikibuçuk fincan toz şekerini katmalı. Kâseyi ateşin içinde bulunan ve içinde kaynar su olan bir kabın ortasına koymalı ve bu, benmaride ısınip iyice köpürünceye kadar çırpmalı. İyice köpürecek karışımı kaynamaya başlamadan benmariden çıkarıp bir kenara bırakmalı.

Bu işleri yaparken bir başka porselen kâseye 3 yumurtanın akıyla bir tutam tuzu koymalı ve bunları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar köpürtmeli. Ateşten indirilen kabarmış yumurta sarılarını çırpmaya devam ederken birbirine iyice karıştırılmış unla nişastayı azar azar döküp yumurta sarısı karışımına yedirmeli. Sonra bu karışıma azar azar kar köpüğü durumundaki yumurta aklarını yedirmeli. Hepsi birbirine iyice yedirilince bu hamuru önceden yağa bulanmış bir turta tepsisine boşaltmalı ve orta ısıdaki bir fırına sürmeli.

Fırında 45 dakika kadar kalacak pandispanya pişince (batırılacak kibrit çöpü kuru çıkmalıdır) tepsiyi fırından çıkarmalı ve bir kenarda ılımaya bırakmalı. Pandispanya ılıyınca tepsiyi bir ızgaranın üstüne başaşağı etmeli ve pandispanyayı bu ızgaranın üstünde soğumaya bırakmalı.

Süslerin hazırlanması: Şeftalileri iyice yıkadıktan sonra bunları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarıp atmalı. Böylece elde edilecek on parça şeftaliden dokuzunu bir kuşaneye yanyana koymalı. Üzerlerine 100 gram toz şekeri serptikten sonra bir limonun suyunu gezdirerek dökmeli. Limon kabuğunun sarısını rendelemeli ve bunun bir çay kaşığı kadarını kuşanedekilerin üstüne serpmeli. Bir bardak da su kattıktan sonra kabı hafif bir ateşe oturtturarak hafif hafif kaynamaya bırakmalı. Şeftaliler şekillerini bozmadan yumuşayınca kuşaneyi ateşten indirip içindekileri bir kenarda soğumaya bırakmalı. Antepfıstığı içlerini tuzlu kaynar suda bir kaç saniye tuttuktan sonra sudan çıkarmalı ve yumuşamış olan zar gibi ince kabuklarını soymalı. Sonra bunları iyice kurulayıp birkaç tanesini bir kenara bırakmalı, geri kalanını da makineden geçirerek kıymalı.

Bir paket vanilyanın 1 tatlı kaşığı kadarını sütün içine atmalı ve sütü kaynatmalı. Bir kâsede yumurtaların sarılarını kalan toz şekeriyle birlikte iyice çırparak köpürtmeli. Sonra çırpmaya ara vermeksizin buna azar azar mısır nişastasını katmalı ve bu karışıma yedirmeli. Bir hayli koyulaşacak olan karışıma bir kaç kaşık süt katıp tahta bir kaşıkla bunu sulandırmalı. Sonra sütün kalanını azar azar döküp kremayı iyice sulandırmalı. Kâseyi orta ısı bir ateşe oturtmalı ve karıştırmaya ara vermeksizin kremayı beş dakika kadar pişirmeli. Kremayı ateşten indirir indirmez hemen küçük parçalara bölünmüş tereyağını, şeftali marmelâti ve lohusa şekerini katmalı. Kremayı bu yağ ve şekerle iyice karıştırdıktan sonra bir kenara soğumaya bırakmalı.

Soğumuş olan pandispanyayı büyük bir turta tabağına yerleştirmeli. Pandispanya, nın üstünü portakal suyuyla ıslatmalı. Sonra turtanın üstüne çepeçevre yarım şeftalileri yerleştirmeli. Bunların üstünü iyice soğumuş olan renkli kremayla kapatmalı. Bir kenarda duran yarım şeftaliyi incele dilimlere doğramalı ve bu dilimleri turtanın

çevresine düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Üzerleri renkli kremayla örtölü şeftalilerin tepelerine ve turtanın türlü yerlerine vişne şekerlemelerini yerleştirmeli. Tabağı buzdolabına kaldırmalı. Servis vaktine onbeş dakika kala tabağı buzdolabından çıkarmalı. Köpöklü ve kabarık kalması için hemen o dakikada hazırlanan krem şantiy'i sıkma şıringasına koymalı ve şeftalilerin aralarıyla pandispanyanın yüzeyini ve kenarlarını süslü bir biçimde krem şantiyle örtmeli. Dövölmüş veya kıyılmış antepfıştığını serpiştirdikten ve tüm fışıkları da öteye beriye yerleştirdikten sonra tabağı tekrar buzdolabına kaldırıp beş - on dakika daha dolapta tutmalı.

[ML@ Şeftalili Pasta için tıklayın](#)