ŞEFTALİ PUDİNGİ

4 büyük ve olgun şeftali (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak dilimlenmiş)
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince zarları soyulup, ince doğranmış)
240 gr (1 su bardağı) şeker
6 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tarçın
500 gr (2 su bardağı) krema

Şeftalileri ve bademleri ateşe dayanıklı bir cam servis tabağma yerleştirip, bir kenara bırakınız.
Kremayı orta boy bir tencere de, orta ateşte ısıtınız. Kaynamaya başlar başlamaz tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede şekerin yarısı ile yumurta sarılarını, yumurta teli ya da elektrik çırpıcıyla, karışım hafif ve pürtüksüz olana kadar çırpınız. Tenceredeki kremayı, çırparak ve yavaş yavaş katınız. Karışımı büyük bir tencereye döküp, tencereyi ağır ateşe oturtunuz. Karışımı sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelip, kalığın üstünde kalana kadar pişiriniz. (Karışımı kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp karışımı 2 dakika çırparak, tarçını karıştırmız. Karışımı şeftalilerin ve bademlerin üstüne döküp, soğuduktan sonra buzdolabına kaldırarak, 2 saat iyice soğutunuz.
önce, fırınınızın ızgarasını iyice ısıtınız.
Servis tabağını buzdolabından alıp, üstüne kalan 1/2 su bardağı şekeri serpiştiriniz. Tabağı ızgaraya sürüp, şeker kahverengileşene kadar pişiriniz. Tabağı fırından alıp, pudinginizi tabağında servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68124 • adı:ŞEFTALİ PUDİNGİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:27