



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER PUDİNGLERİ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

1. Yağı kullanmadan önce ılık bir yerde yumuşatın. Ancak ateş üstünde ısıtmayın.
2. Yağ ile şekeri eliniz ya da tahta kaşıkla rengi açılıp, hafif bir krem haline gelene dek karıştırın. Elektrikli mikser ile bunu yapmaya kalkışırsanız, süngeriniz çok ağır olabilir.
3. Yumurtaları krem karışımına katarken, azar azar katın ve her katmanızda çırpmayı boşlamayın. Karışımınız top top olmaya başlarsa, eklediğiniz her yumurtaya karşı, ölçülü ununuzdan da bir çay kaşığı karışıma ekleyin. Elektrikli mikser kullandığınızda, bunu her zaman yapmalısınız.
4. Unu çok çabuk olarak, üçte birer oranında katmalısınız. Karıştırma işlemini bir kaşıkla yapın ve çırpmaya kalkışmayınız.
5. Karışım, siz beşe dek sayana kadar kaşıktan düşecek kıvamda olmalıdır. Çoğu kez bu kıvamı sağlamak için ölçüler dışında sıvı katmak gerekir.