ÜÇ RENKLİ BAVARUAZ

100 gram toz şeker
1 kahve fincanı su
2 adet yumurta akı
9 adet yumurta sarısı
180 gram toz şeker
1 kg. süt (kaynatılarak 500 grama indirilecek)
6 adet jelatin yaprağı
1 kahve kaşığı vanilya tozu
25 gram kakao
350 gram krem şanti
Çilekli bavaruaz için:
250 gr. çilek
200 gram toz şeker
75 gr. su
10 adet yumurta akı
1 çay kaşığı limon suyu
1 damla kırmızı şekerci boyası
100 gram krem şanti

Küçük bir kaba 100 gram şekerle 1 kahve fincanı su koyarak bir kaşık ucu ile şurup alarak suya batırıldığında şurup cam gibi hal alana kadar hafif ateşte şekeri ağdalaştırın ve şeker ağdalaşırken, 2 yumurta akını telden düşmeyecek koyulukta köpük haline gelene kadar durmadan dövün ve yumurta akları koyulaşıp da şeker ağda kıvamına gelince, aklara azar azar şurup akıtarak dövmek suretiyle bunları koyu bir hale getirin. İyice soğuduktan sonra iyice dövülmüş krem şantiyi katın ve bir tarafa bırakın. Sonra bir tencereye 9 yumurta sarısı, 180 gram toz şeker ile 1 kahve kaşığı da vanilya tozu koyarak beş dakika kadar telle dövün. Sonra yumurtalara kaynar bir halde olan sütü katarîk tencereyi ateşe oturtun. Karışım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle hızla karıştırarak pişirin. Sonra da bu karışıma 10 dakika soğuk suda yatırılmış ve iyice sıkılmış jelatin yapraklarını katarak iyice karıştırın. Tencereyi ateşten alarak ikiye bölün, yarısına kakaoyu katarak iyice karıştırın. Her iki karışımı da savurarak biraz soğutun. Bunlara krem şantiyi de katarak iyice karıştırın. Sonra vanilyalı bavaruazı yüksek bir kalıba boşaltın. Buzdolabına koyarak donmasını sağlayın.
Bu arada çilekli bavaruazı hazırlayın. Bunun için çilekleri süzgeçten geçirerek iyice ezin. Bir tencereye şekeri, suyu, limon suyunu koyarak kaynatın. Buna soğuk suda yatırılmış 5 adet jelatin yaprağını katın. Başka bir tencereye 3 yumurta akı ile 1 tutam tuz koyarak yumurta akları kar haline gelene kadar dövün. Jelatinli şurubu sıcak olarak azar azar yumurta aklarına katın. Bir taraftan da telle iyice karıştırın. Sonra bu şuruplu yumurta aklarına kırmızı şekerci boyası ile süzgeçten geçirdiğiniz çilek püresini de katın. Karışım peltemsi bir hal alana kadar bunu çok soğuk su içinde oturtarak karıştırın ve soğutun. Çilek kreması pelteleşmeye yüz tutunca buna krem şantiyi de katarak iyice karıştırın. Bu arada buzdolabında donmuş olan kremanın üzerine çilekli bavaruazı dökün. Tekrar buzdolabına bırakarak dondurun. Kalıbı tekrar dolaptan alarak çikolatalı bavaruazı donmuş olan çilekli bavaruazın üzerine dökün ve tekrar buzdolabında donmaya bırakın. Bavaruaz iyice donduktan sonra kalıbı ılık suya sokun. Kalıbın üzerine bir tabak kapatarak alt üst etmek suretiyle tabağa alın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74212 • adı:ÜÇ RENKLİ BAVARUAZ • gönderen:eksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:28