VANİLYALI BAVAREZ

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı tozşeker,
4 yumurta,
2 su bardağı süt,
1/2 kg çiğ krema (veya 1 poşet krem şanti),
6 yaprak jelatin,
1 çubuk vanilya.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır. Süt, vanilya çubuğuyla birlikte kaynatılır, çubuk çıkarıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Porselen veya cam bir kapta, yumurta sarılan ile tozşeker iyice çırpılır. Bu karışıma, çırpmaya ara vermeden süt ince ince akıtılarak katılır. Karışım birbirine iyice yedirilince kâse, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kaba oturtulur (benmari usulü) ve karıştırmaya devam edilir. Kâsedeki karışım ısınınca, jelatinin suyu iyice sıkılıp süzüldükten sonra ufalanarak içine atılır. Jelatin eridikten sonra, kaynamaya başlamak üzereyken, kâse kaynar sudan alınır ve soğumaya bırakılır. Çiğ krema başka bir kapta çırpılır (veya krem şanti hazırlanır). Hazırlanan krema veya kaymak kaşık kaşık yumurtalı karışıma katılıp, karıştırılarak yedirilir. Savarin kalıbı ıslatılır ve karışım içine boşaltılır. Kalıp buzdolabının en soğuk yerine yerleştirilir. Buzdolabında 4 saat kadar beklettikten sonra çıkarılır. Kalıp ters çevrilerek, bavarez servis tabağına aktarılır (kalıp ters çevrilmeden önce, kaynar suya batınlıp çıkarılırsa bu işlem daha kolay yapılabilir). Tabak un kurabiyesi benzeri malzemelerle süslenir ve soğuk servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10729 • adı:Vanilyalı Bavarez • gönderen:Karakol • indirme tarihi:21.05.2024 - 08:03