

Bavyera Kreması Nasıl Yapılır

Bu geleneksel Alman tatlısı tarifiyle otantik Bavyera Kreması yapmayı öğrenin. Jelatin ve çırpılmış kremayla ipeksi muhallebi.

30 min

HAZIRLIK

3h

PIŞIRME

3h 30min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak su
- 1 bardak süt
- 3 yumurta sarısı
- 1 bardak şeker
- 1 bardak krem şanti
- 1 bardak çilek
- 3 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 yemek kaşığı jelatin tozu

Yapılışı

1 Jelatini hazırlayın

3 çay kaşığı jelatin tozunu küçük bir kaseğin içinde 1 su bardağı soğuk suyun üzerine serpiştiriniz. İyice karıştırın ve jelatin tüm suyu emip süngerimsi hale gelene kadar 5 dakika şişmeye bırakın.

2 Sütü ısıtın

1 su bardağı sütü orta boy tencereye dökün ve kenarlarında küçük köpükler oluşuncaya kadar orta ateşte yaklaşık 3-4 dakika ısıtın. Kaynatmayın.

3 Muhallebi tabanını yapın

Orta boy bir kaseğin içinde 3 yumurta sarısı ve 1 yemek kaşığı şekeri iyice karışıp hafifçe soluklaşana kadar yaklaşık 1 dakika çırpın.

4 Yumurtaların kesilmesini önlemek için sürekli çırparak sıcak sütün yarısını yumurta karışımına yavaşça dökün. Kalan sıcak sütü yavaş yavaş çırparak ekleyin.

5 Muhallebiyi pişirin

Karışımı tencereye geri döndürün ve kaşığın arkasını kaplayıp 170°F (77°C) sıcaklığa ulaşana kadar yaklaşık 3-5 dakika kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin.

6 Ateşten alın ve şişmiş jelatini tamamen eriyene kadar hemen çırpın. Topakları temizlemek için karışımı ince gözenekli süzgeçten temiz kaseye süzün.

7 Muhallebiyi soğutun

Kaseyi buz banyosuna yerleştirin ve muhallebi oda sıcaklığına soğuyup hafifçe koyulaşmaya başlayana kadar yaklaşık 15-20 dakika ara ara karıştırın.

8 Kremayı çırpın

Temiz bir kaseyin içinde 1 su bardağı krema ağırlı elektrikli mikserle yumuşak tepe oluşana kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Tepeler şeklini korumalı ancak sert değil, kremi olmalıdır.

9 Birleştirin

Çırpılmış kremayı soğumuş muhallebiye lastik spatulayla alttan üste doğru yumuşak dairesel hareketlerle çizgi kalmayacak şekilde nazikçe katlayın.

10 Soğutun ve servis edin

Bavyera kremasını 4 servis bardağına veya hafifçe yağlanmış kalıplara bölüştürün. Streç filmle örtün ve tamamen donup sertleşene kadar en az 3 saat buzdolabında soğutun.

İpuçları

Sürekli çırparken ılık sütü yavaş yavaş ekleyerek yumurta sarısını her zaman ılıtın. Bu, yumurtaların çok hızlı pişmesini ve muhallebi tabanında topak oluşmasını önler.

Muhallebiyi pişirirken yumuşak ve eşit ısıtma sağlamak için benmari (çifte kazan) kullanın. Direkt ısı, karışımın kesilmesine veya taneli olmasına neden olabilir ve pürüzsüz dokuyu bozabilir.

Pişirdikten sonra muhallebiyi ince gözenekli süzgeçten geçirin. Bu, dikkatli hazırlığa rağmen oluşmuş olabilecek küçük topakları veya pişmiş yumurta parçalarını temizler.

Çözmeden önce jelatinin soğuk suda 5 dakika düzgün şekilde şişmesine izin verin. Bu, pürüzsüz karışım ve düzgün donma gücü sağlar.

Çırpılmış kremayı katmadan önce muhallebiyi oda sıcaklığına soğutun. Muhallebi çok sıcaksa, kremayı söndürür ve yoğun bir doku yaratır.

Kremayı sadece yumuşak tepe noktasına kadar çırpın - fazla çırpılmış krema, son tatlıyı hafif ve havadar yerine yoğun yapar.

Kalıptan çıkarmayı kolaylaştırmak için kalıplarınızı Bavyera kremasını eklemeyen önce hafifçe yağlayın.

Alternatif olarak, kusursuz çıkarma için streç filmle kaplayın.

En iyi sonuçlar için tatlıyı bir gece soğutun. Bu, jelatinin tamamen donmasını ve tatların tamamen gelişmesini sağlar.