

Bisküvili Kabak Tatlısı

Geleneksel Türk bisküvili kabak tatlısı - tatlı kabak, krema ve kedidili bisküvi katmanları ile. Kolay tarif.

20 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 20 kedi dili bisküvi
- 6.4 ons şeker
- 3.2 ons kaymak
- 6.8 ons krema
- 3.2 ons ceviz
- 1.1 libre bal kabağı

Yapılışı

1 Kabağı Hazırlayın

1,1 lb bal kabağını küçük 1/2 inç küpler halinde doğrayın. 6,4 oz şeker ile serpip eşit olarak karıştırın. Kapatın ve nemin çekilmesi için gecelik buzdolabında bekletin.

2 Kabağı Pişirin

Şeker ile kürlenmiş kabağı tüm sularıyla birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ateşte ara ara karıştırarak 15-20 dakika, kabak tamamen yumuşayıp kaşıkla kolayca parçalanana kadar pişirin.

3 Pişen kabağı çatal veya patates ezgici ile topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz ve püre kıvamına gelene kadar ezin. Oda sıcaklığında tamamen soğuması için yaklaşık 30 dakika bir kenara alın.

4 Tabanı Oluşturun

9x13 inç servis kabının dibine 20 adet kedidili bisküviyi tek sıra halinde, eşit bir taban oluşturacak şekilde sıkıca yan yana dizin.

5 Soğumuş kabak püresini spatula kullanarak bisküvilerin üzerine eşit olarak yayın, tam kaplama ve pürüzsüz, düz yüzey sağlayın.

6 Krema Üstünü Yapın

Elektrikli mikser kullanarak 6,8 oz ağır kremayı orta hızda 2-3 dakika, şeklini koruyan ama hafif sarkan yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.

7 Lastik spatula kullanarak çırpılmış kremaya 3,2 oz kaymağı nazikçe katlayın, çizgi kalmayacak şekilde iyi karışana ve pürüzsüz olana kadar katlayın.

8 Final Assembly

Krema karışımını spatula kullanarak kabak katmanının üzerine eşit olarak yayın, pürüzsüz üst oluşturun. 3,2 oz doğranmış cevizi yüzeye eşit olarak serpiştirin.

9 Servis etmeden önce en az 2 saat buzdolabında iyice soğuyup katılaşına kadar bekletin. Servis için kare parçalar halinde kesin.

İpuçları

Daha iyi hacim ve stabilite için karıştırma kabınızı ve çırpıcılarınızı krema çırpmadan önce 15 dakika dondurucuda soğutun.

Kabağın pişip pişmediğini çatalla test edin - kolayca ezilmeli ama sulu olmamalı. Çok sulu ise, fazla nemi buharlaştırmak için birkaç dakika daha kapaksız pişirin.

Kareler halinde kesmek için büyük parti yapıyorsanız kolay çıkarma için servis kabınızı pişirme kağıdı ile kaplayın.

Ekstra zenginlik için katmanlamadan önce bisküvileri kabak pişerken oluşan şurupla hafifçe fırçalayın.

Kremanın erimesini veya ayrılmasını önlemek için her katmanın bir sonrakini eklemeyen önce tamamen soğuduğundan emin olun.

Garnitür olarak kullanmadan önce cevizleri lezzetini artırmak için kuru tavada 2-3 dakika hafifçe kavurun.

Pişirdikten sonra kabak karışımı çok kalın görünüyorsa, doğru kıvamı elde etmek için bir yemek kaşığı ayrılmış pişirme sıvısı ekleyin.

Buzdolabında bekletme sırasında son katmanın yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için plastik folyo ile sıkıca kaplayın, folyoyu doğrudan yüzeye bastırın.