

Alaska Tatlısı

Sünger kek, dondurma ve beyaz köpük ile klasik Baked Alaska tarifi. Bu etkileyici Fransız tatlısını adım adım talimatlarla nasıl yapacağınızı öğrenin.

2h 30min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

3h

TOPLAM

8

PORSİYON

Hard

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak un
- 1 bardak pudra şekeri
- 3 yumurta
- 4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 bardak süt
- 1 tutam tuz
- 6 bardak dondurma
- 1 bardak yumurta akı
- 1 çay kaşığı krem tartar

Yapılışı

- Sünger keki hazırlayın**

Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın ve 23 cm'lik yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın.
- Büyük bir kasede elektrikli mikser kullanarak 3 yumurtayı 1 su bardağı şekerle soluk ve koyulaşana kadar yaklaşık 5 dakika çırpın.
- Yumurta karışımına 4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, 1 çay kaşığı vanilya özütü ve 1 su bardağı sütü ekleyerek karışana kadar çırpın.
- Ayrı bir kasede 1 su bardağı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 tutam tuzu karıştırın.

- 5 Spatula kullanarak un karışımını ıslak malzemeler arasına karışana kadar nazikçe karıştırın - aşırıkarıştırmayın.
- 6 Hamuru hazırlanmış kalıba dökün ve altın kahverengi olana ve ortasına sokulan kürdan temiz çıkana kadar 25-30 dakika fırınlayın.
- 7 Keki tel ızgara üzerinde tamamen soğutun, ardından yatay olarak 2 tabakaya kesin ve kenara ayırın.
- 8 **Dondurmayı şekillendirin**
2 litrelik kaseyi streç filmle kaplayın, tüm taraflardan taşacak şekilde bırakın.
- 9 6 su bardağı dondurmayı oda sıcaklığında kolayca yayılabilir ancak erimemiş olacak şekilde 10-15 dakika yumuşatın.
- 10 Yumuşatılmış dondurmayı kaplı kaseye bastırın, spatula ile yüzeyini düzeltin.
- 11 Streç film fazlalığı ile sıkıca örtün ve tamamen sertleşene kadar en az 4 saat dondurun.
- 12 **Beyaz köpüğü hazırlayın ve birleştirin**
Bir kek tabakasını fırına dayanıklı servis tabağına yerleştirin ve dondurma kubbesini üzerine çıkarın, streç filmi çıkararak.
- 13 1 su bardağı yumurta beyazını 1 çay kaşığı vanilya özütü ile temiz çırpıcılar kullanarak köpüklü olana kadar yaklaşık 2 dakika çırpın.
- 14 Çırparken kademeli olarak 1 su bardağı şeker ekleyin, sert, parlak tepeler oluşana kadar yaklaşık 4-5 dakika çırpmaya devam edin.
- 15 Hızlı çalışarak, beyaz köpüğü tüm dondurma kubbesi ve kek tabanının üzerine yayın, spatula ile dekoratif tepeler oluşturun.
- 16 Beyaz köpük altın kahverengi olana kadar önceden ısıtılmış 230°C (450°F) fırında 3-4 dakika pişirin veya eşit kızartmak için mutfak alevi kullanın.
- 17 Beyaz köpük sıcakken ve dondurma hala donmuşken derhal servis edin.

İpuçları

Beyaz köpük için maksimum hacim ve kararlılık elde etmek için oda sıcaklığındaki yumurta beyazları kullanın. Soğuk yumurtalar iyi çırpılmaz ve daha az kararlı beyaz köpük elde etmenize neden olabilir. Çırpma kasesi ve tellerinizin tamamen temiz ve herhangi bir yağ veya yumurta sarısı izinden arınmış olduğundan emin olun, çünkü küçük miktarlarda yağ bile yumurta beyazlarının düzgün çırpılmasını engelleyebilir.

Beyaz köpüğü kızartmadan önce fırınınızın tamamen ısınmış olduğundan emin olun. Yüksek sıcaklığın dış kısmını kızartırken dondurmaya donmuş tutmak için hızlıca çalışması gerekir.

Dondurmayı kalıba sıkıca bastırın ve en az 2 saat dondurun ki kalıptan çıkarıldığında çökmeyecek sağlam bir kubbe oluşsun.

Sıcaklığın nüfuz edebileceği boşluk bırakmadan dondurmaya tamamen kapatmak için kalın, eşit bir beyaz köpük tabakası uygulayın.

Beyaz köpük uygulanmadan önce dondurmanın yumuşamaya başlamasını önlemek için son tatlıyı hazırlarken hızlıca çalışın.

En iyi sonuçlar için tatlıyı hazırlarken her şeyi soğuk tutmaya yardımcı olmak için servis tabağını hazırlama öncesinde dondurucuda soğutun.

Mutfak alevi kullanıyorsanız, eşit kızartma sağlamak ve herhangi bir noktayı yakmayı önlemek için dairesel hareketlerle hareket ettirin.