

Kestaneli Tatli

Malzemeler

1-1/4 bardak sut kremasi

1-1/3 yemek kasigi tuzsuz tereyagi

1-1/2 cm lif boyuna cizilmis vanilya cubugu (ya da 1 tatli kasigi vanilya esansi)

4 yumurta sarisi

2 yemek kasigi seker

1-1/2 yemek kasigi kestane puresi (benim kullandigim sekerli pureydi)

12 parca kestane sekeri (Yarisi pudingin icine, yarisi uste susleme icin kullaniliyor.

Yari yariya azaltabilir, ya da hic kullanmayabilirsiniz.)

5 tatli kasigi seker (karamelize etmek icin)

Yapilisi

Firininizi 120C ye isitin. (Yukarda bahsettigim gibi, bu isi ve tarifte gecen surede benim tatlilarim koyulasmadi. Ben de firin isisini 148 C ye yukselttim) Bes tane (7 1/2 cm capli) puding kabini hazir edin. Bir tencerede, tatlinin su banyosu icin su kaynatin. Gereken kaynar su miktarı, kullanılan firin tepsisinin boyutlarına Gore degisiyor. Kaliplarinizi firin tepsisine yerlestirdikten sonra, firin tepsisindeki suyun yaklasik 2 1/2 cm yukseklikte olmasi gerekiyor. Kestane sekerlemelerini ikiye bolun ve kaliplarinizin her birine bir iki parca koyun. Krema, tereyagi ve vanilya cubugunu, bir sahana alin ve tereyagi eriyinceye kadar isitin. Orta boy kasede yumurta sarilari ve sekeri cirpin. Sonra buna sirasiyla kestane puresini ve sicak sut kremasini da ekleyin ve her seferinde cirparak, karisimin butunlesmesini saglayin. Elde ettiginiz karisimi suzgecten gecirin. Vanilya cubugunun taneciklerini bicakla siyirip, sutle karisima ekleyin. Cubugu hemen elden cikarmayin; yikayip, kurulayin ve yine kullanmak uzere saklayin. Karisimin yuzeyine bir kagit havlu ya da pisirme kagidi koyup, yavasca kaldırarak, hava kabarciklarından kurtulun. Puding kaplarına esit olarak paylastirin. Kaplari firin tesisine yerlestirin ve firin tepsisinin icine, 2 1/2 cm yukseklige gelinceye kadar kaynar su koyun. Yaklasik 40 dakika ya da, pudinglerin sadece ortasi hareketli kalincaya kadar pisirin. Firindan aldiktan sonra, kaliplari ici buz dolu bir baksa tepsiye oturtarak sogutun. (Ben buna gerek duymadim. Oldukca soguk olan kapali balkonumuzda soguttum tatlilari)Tatlilar soguduktan sonra, her birinin uzerine 1/2 tatli kasigi seker dokup, purmuzle, ya da firininizde alazlayin. Sonra ayni islemi, ayni miktarda sekerle tekrarlayin. Kalan kestane sekerlerinizle pudinglerin uzerini susleyin. Kestane sekerlerinin surubu kalmis, arzuya bagli olarak kestaneleri glazurleyin.