

Quindim

Toplam 90 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Brezilya'nın parlak sarı tatlısı yumurta sarısı, Hindistan cevizi ve şekerle ipeksi bir kalıptır.

Malzemeler

- 10 adet Yumurta sarısı
- 250 gr Şeker
- 100 gr Hindistan cevizi rendesi
- 40 gr Tereyağı

Yapılışı

- Yumurta sarılarını süzgeçten geçirin, koku azalır.
- Şeker ve hindistan ceviziyle nazikçe karıştırın.
- Yağlanmış kalıpları harcaylaştırın.
- Quindimi benmaride 180°C fırında 35 dakika pişirin.
- Kalıptan 20 dakika soğutup ters çevirin, parlak yüzey çatlamasın.
- Soğuk servis edin, parlak yüzey bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Yumurta sarılarını süzgeçten geçirin; tatlıda pürüzsüz doku oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuttuktan sonra kalıptan çıkarıp kahveyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta