

Suspiro Limeño

Toplam 68 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 39 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Suspiro a la Limeña, Lima sömürge döneminden günümüze gelen klasik Peru tatlısıdır. Yoğunlaştırılmış sütle pişen yumurta sarısı kreması (manjar blanco) taban üstüne porto şarabıyla karamel, italyan beze ve tarçın serpilerek hazırlanır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yoğunlaştırılmış süt
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 2 adet Yumurta akı
- 1 çay kaşığı Vanilya
- 4 adet Yumurta sarısı
- 0.3 su bardağı Porto şarabı
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Yoğunlaştırılmış süt, süt ve yarım bardak şekeri tencerede tahta kaşıkla karıştırılarak 25-30 dakika koyu karamel rengine ulaşana kadar pişirin (manjar blanco).
- Ateşi kapatın hafif soğutun. Yumurta sarılarını 1 kasede çirpik miktarı sıcak karışım ile temperleyin, sonra ana karışımaya edirin 2-3 dakika daha düşük ateşte karıştırın.
- Manjar blanco'yu küçük servis kuplarını paylaştırma üzerini streçle kapatıp tamamen soğutun.
- Kalan yarım bardak şekeri porto şarabıyla küçük tencerede 5 dakika koyulaşana kadar kaynatın (şurup).
- Yumurta aklarını çirpik yapıya getirin, sıcak şurubu ince akıtarak 4 dakika çirpmaya devam edin (italian meringue).
- Bezeyi sıcak orbasına 1 manjar blanco'nun üstüne sıcak üzerine tarçın serpip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Manjar blanco'yu tahta kaşıkla sürekli karıştırarak dipte yapışmasını önleyin. Porto şarabı bezenin Lima imzasıdır; alkolsüz isteyen üzüm pekmezi ve su karışımıyla ikame edebilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk olarak küçük cam kuplarda sunun, üst beze katman bozulmadan kaşıklayın. Üstüne biraz daha tarçın serpebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta