

ki Limonlu Charlotte

Ingrédients

- 120g yumurta akı (yakla ık 4 adet)
- 100g toz eker
- 80g yumurta sarısı (yakla ık 5 adet)
- 100g T55 un
- 100g sarı limon suyu
- 80g ye il limon suyu
- 10g agar agar
- 40g eker
- 30g ye il limon suyu
- 20g pudra ekeri
- 40g ye il limon suyu
- 50g sarı limon suyu
- 2 sarı limonun ve 2 ye il limonun kabu u
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 75g eker
- 15g mısır ni astası
- 75g tereya ı
- 65g yumurta akı
- 250g tam ya lı krema
- 200g tam ya lı krema
- 20g pudra ekeri

Préparation

1. Limondan bir tatlı, sonbaharın geli iyle biraz güne saklamanın iyi bir yolu!
2. ki limonlu, sarı ve ye il, limon jeli sayesinde oldukça ek i ve yumurta akı köpü ü sayesinde oldukça hafif bir charlotte ise daha da iyi.
3. Tarif çok karma ık de il ve zaman kazanmak isterseniz limon jelini ve urubunu bir gün önceden hazırlamaya ba layabilirsiniz!
4. Yumurta aklarını köpürtün, ardından ekeri üç a amada ekleyerek ve mikserin hızını kademeli olarak artırarak sa lamla tırın.
5. Beze, pürüzsüz, parlak ve ku gagası oldu unda hazırdır.
6. Daha sonra yumurta sarılarını ekleyin ve sadece karı maları için birkaç saniye çırpın.
7. Elekten geçirilmi unu spatula yardımıyla nazıkçe dahil edin.
8. Karı ım pürüzsüz oldu unda, 10 ila 12mm çapında düz bir uç takılmı bir krema torbasına koyun.
9. Ya lı ka ıt serilmi bir tepsi üzerine iki parti halinde yeterli bisküvi olacak ekilde etrafını kaplayacak ekilde sıkın ve montaj için kullanaca ınız halka boyutuna ba lı olarak 20–22cm çapında bir bisküvi çemberi sıkın.
10. İlk kez pudra ekeri serpin, iki dakika bekleyin ve tekrar serpin.
11. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında yakla ık 10 dakika pi irin (bisküviyi parma ınızla bastırınca geri dönmeli ama yine de yumu ak olmalı).
12. Fırından çıkar çıkmaz, bisküviyi bir ızgaraya koyun ve so umasını bekleyin.
13. Agar-agarı ve ekeri karı tırın.
14. Limon sularını kaynatın, ardından üzerine önceki karı ımı yava a dökün.
15. yice karı tırın, ardından tekrar kaynatın ve hafif kaynamaya bırakın, 2-3 dakika pi irin.

16. Bir kaba dökün ve tamamen so umaya bırakın.
17. Limon urubu: ye il limon suyu pudra ekeri ki malzemeyi karı tırın.
18. Limonlu mousse: ye il limon suyu sarı limon suyu 2 sarı limonun ve 2 ye il limonun kabu u 1 yumurta 1 yumurta sarısı eker mısır ni astası tereya ı yumurta akı tam ya lı krema ekeri kabuklarla karı tırın.
19. Yumurtayı ve yumurta sarısını ekleyin, iyice çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin ve tekrar karı tırın.
20. Limon sularını ısıtın, ardından sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün.
21. Hepsini tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula ana kadar pi irin.
22. Ate ten aldıktan sonra, küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin ve iyice karı tırın veya daldırma blender ile pürüzsüz hale getirin.
23. Ardından, üzerine kapatarak buzdolabında tamamen so utun.
24. Daha sonra, kremayı çok sert olmayan bir köpük haline getirin ve nazikçe limon kremasına karı tırın.
25. Son olarak, yumurta aklarını köpürtün ve dikkatlice önceki karı ıma ekleyin.
26. Hemen montaja geçin.
27. Rhodoid ile astarlanmı çemberin içine cartouchiere yerle tirin ve servis taba ınıza koyun.
28. İlk yuvarlak bisküviyi içine yerle tirin, ardından urupla ıslatın.
29. Mousse'un yarısını ekleyin, ardından limon jeli (önceden jelle mi etkiden kaçınmak için karı tırılmı).
30. İkinci bisküviyi yerle tirin, ıslatın, ardından tekrar mousse ve limon jeli (süsleme için geride bırakın).
31. Charlotte'u en az 3 saat boyunca so utun.
32. Kremayı pudra ekeri ile çırpın.
33. Charlotte'a sıkın, limon jeli ve kabuk ile süsleyin ve sonunda keyfini çıkarın!