



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI MUS (FRANSA)

4 kişilik

MALZEME:

Mus:

4 yaprak jelatin,

150 gr. badem ezmesi,

100 gr. yoğurt,

50 gr. pudraşekeri,

2 yemek kaşığı limon suyu,

200 gr. krem şanti,

10 adet küçük acıbadem kurabiyesi.

Pelte:

250 gr. frenküzümü suyu,

5 yemek kaşığı ahududu ya da kiraz şurubu,

1 yemek kaşığı nişasta,

300 gr. dondurulmuş vişne ya da ahududu.

1. Jelatini suya bastırın. Badem ezmesini, yoğurdu, pudraşekeri ve limon suyunu mikserde karıştırın.
2. Jelatini küçük bir tencerede eritin, 1 yemek kaşığı badem ezmesini kremaya yedirin. Jelatini kremaya karıştırın. Krem şantiyi çırpıp yedirin.
3. Kremanın yarısını düz bir kaba koyun, üzerine kurabiye dizin. Kremanın kalan yarısını üstüne koyun. Kabin üstünü örtün, kremayı buzdolabına kaldırın.
4. Meyve sularını kaynamaya bırakın. Nişastayı meyve şurubunda eritin. Pelte hazırlayın. Dondurulmuş meyveleri katın.
5. Mustan parçalar kesin, pelte ile birlikte servis yapın.