



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHARLOTE

Yarım kg çilek
400 gram labne peyniri
1 tatlı kaşığı vanilya
3 çorba kaşığı bal
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
100 gram çilekli jöle
2 çay bardağı sıcak su
1 su bardağı vişne suyu
250 gram tuzsuz peksimet
Süslemek için:
Çilek

Ayıklanmış çileklerin 5-6 adedini süslemek için bir kenara ayırıp, diğer çilekleri dilimleyin. Labne peynirini romla yumuşatın. Üzerine vanilya, bal, rendelenmiş limon kabuğu ve dilimlenmiş çilekleri ilave edip, karıştırın. Ayrı bir kapta çilekli jöleyi sıcak suda eritin. Vişne suyunu ekleyin. Bütün peksimetleri bu karışımda ıslatın ve bir tabağa alın. Kalan jöleyi peynirli karışıma ekleyip, karıştırın. 20 cm'lik derin bir kabin kenarlarına peksimetleri dizin. Kalıbın dibine bir kat peynirli karışımdan koyun. Üzerine peksimet sıralayın ve tekrar peynirli karışımdan koyun. Kalıp dolana kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üstünü peksimetle kapatın. Bir gece buzlukta bekletin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. Üzerini ayırdığınız çileklerle süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

