ÇİLEKLİ KALP

11 gram toz jelatin
100 gram çilek
300 gram çilekli yoğurt
50 gram (3 çorba kaşığı) tozşeker
2 yumurta akı
300 gram tuzsuz krem peynir
Süsleme için;
Çilek
Pudra şekeri
Nane yaprağı

1 Jelatini 6 çorbakaşığı soğuk suyla karıştırın. Çilekleri bir çatal yardımıyla ezin ve şekerle birlikte yoğurda katın.
2 Jelatini benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kap üzerinde) çözün, ama kaynatmayın. Altını kapattıktan sonra soğuk su dolu bir kabın içine koyun ve soğuyana kadar karıştırın. Daha sonra çilekli karışıma ekleyin.
3 Yumurta aklarını iyice çırpın. Peynirle birlikte çilekli karışıma boşaltın ve krem haline gelene kadar mikserle karıştırın. Karışımı 6 parçaya bölerek kalp şeklinde kalıplara dökün ve 3-4 saat dondurun.
4 Kaplardan çıkardıktan sonra çilek, nane yaprağı ve pudra şekeriyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44376 • adı:Çilekli Kalp • gönderen:masal • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:17