



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞARLOT

6 kişilik

MALZEME

500 gr. çilek,

7 yaprak şeffaf jelatin,

2 yumurta akı,

50 gr. şeker,

500 gr. süzme yoğurt (yağsız).

Garnitür:

24 kedi dili bisküvisi,

100 gr. krem şanti,

100 gr. çilek,

2 baton ravent,

taze nane yaprakları,

pudra şekeri

Çilekleri yıkayarak ayıklayın. Yarısını mikserle ezin, elde ettiğiniz püreyi süzgeçten geçirin, kalanları dilimleyin.

Jelatini 5 dakika soğuk suya bastırın. Yumurta aklarını çırpın, şekeri azar azar akıtın. Krem şantiyi çırpın.

Ezilmiş çilekleri yoğurda karıştırın. Jelatini benmaride eritip, yoğurda katın. Yumurta köpüğü ve krem şantiyi yedirin, çilek parçalarını atın.

Kremayı 20 cm çapında bir kaseye doldurun, üstünü düzeltin. Kremayı en az 6 saat buzdolabında soğutun.

Kalan çilekleri ortadan kesin, ravent batonları ayıklayarak ince dilimleyin.

Kaseyi sıcak suya batırın, kremayı bir servis tabağına dökün. Etrafına ve üstüne kedi dili bisküvileri dizin.

Meyve, nane yaprakları ve pudraşekeri ile dekore edin.