



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FRAMBUAZLI BAVARUA

Michael Montignac

500 GR FRAMBUAZ
1/2 LİTRE SÜT
4 YUMURTA SARISI
3 ÇORBA KAŞIĞI FRUKTOZ
6 JELATİN YAPRAĞI

Sütü kaynatın. Bir kâsede yumurta sarılarını ve fruktozu çırpılarak karıştırın. Bunu azar azar sıcak süte katarken bir yandan da hızlı karıştırın.

Karışımı çok kısık ateşe koyun ve sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Sonra içine önceden soğuk suda ıslatıp sıkıttığınız jelatinleri katın.

200 gram frambuazı mikserden geçirin ve bu öz'le birlikte 50 gram frambuazı harcınıza karıştırın.

Harcınızı ya 4 tane fırına dayanıklı kâseye ya da bir kek kalıbına boşaltıp 12 saat buzdolabında bekletin. Geriye kalan frambuazı mikserden geçirip yeni bir frambuaz özü yapın. Kalıpları ters yüz edin ve üzerine frambuaz özü döküp ikram edin.