



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SOĞUK SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

180 ml limon suyu
1 yemek kaşığı toz jelatin
4 yumurta
150 g toz şeker
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
250 ml soğuk krema
Üzeri için:
Rendelenmiş limon kabuğu
30 g hafif kavrulmuş
Hindistancevizi rendesi

Limon suyunu küçük bir tencereye alın. Toz jelatini ekleyip 5 dakika bekletin. Jelatin eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Isıya dayanıklı bir kabın içerisine yumurtaların sadece sarılarını, şekerini ve limon kabuğu rendesini alıp benmari usulü pişirin. Karışımı bir mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Ilınan jelatinli karışımı ekleyip, çırpıma devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ayırdığınız yumurta aklarını ayrı bir kaba alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta aklarını tahta bir kaşık yardımıyla limonlu karışıma havalandırarak yedirin. Kremayı ayrı bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla çırpıktan sonra limonlu karışıma ekleyin. Karışımı yağladığınız sufle kaplarına paylaşın. Buzdolabında 3 saat dinlendirin. Rendelenmiş limon kabuğu ve hafif kavrulmuş Hindistan cevizi rendesi ile süsleyerek servis yapın.

