



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PEYNİRLİ ÇİLEKLİ DONDURMA

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

- 3 adet yumurta (sarı ve beyazları ayrılmış olmalı)
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 2 paket labne peynir (400 gr) (herhangi bir krem peynir çeşidi kullanabilirsiniz)
- 1 paket hazır süt kreması (200 ml)
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı çilek püresi (robotta çekilmiş çilek)

Yapılışı

Yumurta sarıları ve tozşekeri derin bir kaba aktarıp mikserin yüksek devriyle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Peynir, vanilya ve kremayı ekleyip 3-4 dakika daha, hafif koyulaşmaya kadar çırpın.

Yumurta sarılarını derin bir cam kaseye aktarıp mikserin yüksek devriyle katılaşıp kar gibi oluncaya kadar, 5-7 dakika çırpın. Bembeyaz yumurta ak-larını tahta kaşıkla yavaş yavaş kremalı karışımın üzerine aktarın. Karıştırıp malzemeleri birbirine iyice yedirin.

Özerine çilek püresini ilave edip kaşıkla karıştırın.

Diğer taraftan, 20-25 ya da 30 santim çaplı kelepçeli kek kalıbını buzdolabı poşetiyle kaplayıp fazlalıklarını dışarı sarkıtın.

Hazırladığınız koyu boza kıvamındaki kremayı kalıba aktarıp üzerini düzeltin ve derin dondurucuda en az bir gece bekletin.

Servise sunmadan 10 dakika önce buzdolabından çıkarıp servis tabağına ters çevirin. Üzerindeki naylonu sıyrıp dilimleyerek servise sunun.