



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ AMBROZİA (İTALYA)

6 yaprak jelatin
500 ml. sıcak espresso
150 gr. şeker
500 ml. süt
10 gr. granül kahve
1 paket vanilyalı puding tozu

Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Sıcak espressoyu, 100 gr. şeker ile karıştırın. Suları sıkılmış jelatinleri kahvenin içinde bir kaşıkla karıştırarak eritin. Ancak bu işlemi yaparken çırpıcı kullanmayın, hava kabarcığı yapabilir. Hazırladığınız karışımdan 150 ml. ayırın. Kalan karışımı hacmi 150 ml. olan 6 cam fincana doldurarak buzdolabında bekletin. Ayırdığınız 150 ml. karışımı soğumaya bırakın. Karışım katılaşmaya başladığında, yumurta çırpıcısı ile 1 dakika köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Fincanlardaki karışımın üstüne paylatırın. En az 4 saat veya bir gece süreyle buzdolabında bekletin. Sos için 400 ml. sütü, 50 gr. şekeri ve granül kahveyi bir taşım kaynatın. Puding tozunu, 100 ml. sütü kaynayan süte ekleyin. Devamlı karıştırarak kısa bir süre pişirin. Sosu bir kaseye boşaltıp, soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce tekrar iyice karıştırıp ambrozyanın yanında servis yapın.