



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MOUSSE

www.miele.com.tr

250 gr. Yoğurt, doğal
50 gr. Crème fraîche
2 Limonun suyu
1 Paket Şekerli Vanilin
90 gr. Şeker
4 yaprak Jelatin
250 ml Krema
500 gr. Karışık orman meyveleri (dondurulmuş)
50 gr. Şeker

Jelatini yaklaşık 10 dakika soğuk suda yumuşatın, bastırın ve 450 Watt gücünde yaklaşık 15 saniyede çözün. Yoğurt, Crème fraîche, limon suyu, şekerli vanilin ve şekeri birlikte çırpın. 1 yemek kaşığı yoğurdu jelatine ilave edin, sonra bu karışımı yoğurda katın. Soğumaya bırakın. Bu karışım katılaşmaya başladığında sıkı çırpılan kaymağı ilave edin. Meyvelerin üstüne şeker serpin ve 150 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika çözmeye bırakın, 4 tabağa bölün. Kremadan küçük parçaların alın ve meyvelerin üzerine koyun. Limon çiçeği veya limon kabuğu ile süsleyin.