



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PORTAKAL TATLISI

6 kişilik
250 g Mascarpone peyniri,
200 g yağsız yoğurt,
100 g . şeker,
2 paket vanilya,
1 yaprak jelatin (renksiz),
7 portakal (kabuğu ilaçsız),
200 g krema,
yarım litre kan portakalı suyu,
pudra şekeri

Peyniri yoğurt, şeker ve 1 paket vanilya ile karıştırın. 6 yaprak jelatini soğuk suya bastırın. Portakalların birini sıcak su ile yıkayarak kabuğunu soyun. Bu portakalın ve ayrıca 1 portakalın daha suyunu sıkın. 4 portakalı soyarak fileto haline getirin. Portakalların suyunu bir kaptan toplayın. Peyniri, portakal kabuğu ve 50 ml portakal suyu ile karıştırın. Jelatini sıkmadan eritin. Kremayı çırpın, şantiy haline getirin ve eritilmiş jelatini karıştırın. Krem şantiyi peynirli kremaya katın. Tatlının yarısını folyo döşenmiş bir kalıba dökün. Kalıbı buzdolabına kaldırın, tatlıyı sertleşmeye bırakın. Bu arada kalan jelatini soğuk suya bastırın. Portakal suyuna vanilya katın. Jelatini sıkın ve biraz portakal suyunda eritin, kalan portakal suyunu ilave edin ve karıştırın. Portakal parçalarını peynirli kremanın üstüne koyun, sertleşmeye bırakın, son olarak kalan kremayı dökün. Sertleştikten sonra son portakalı da soyarak kesin, pudra şekeri serpiştirin, kalıbı ters çevirin ve garnitür yapın.