RUS USULÜ MEYVE JÖLESİ

1250 gr komposto şeftali (süzülmüş, suyu saklanmış)
250 gr (1 su bardağı) krema
15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)
3 çorba kaşığı portakal suyu
100 gr böğürtlen (sapları ayıklanmış)

Orta boy bir kasede, 1 kilo şeftaliyi pürtüklü püre haline getirip kremayı ekleyerek bir kenara bırakınız.
Küçük bir tencerede, şeftali kompostosunun suyunun 1+1/4 su bardağını, hafif ateşte ısıtınız. (Kalan meyve suyundan 3/4 su bardağını ayırarak kalanını dökünüz). Meyve suyu ısınınca, eritilmiş jelatini katıp iyice karıştırarak, tencereyi ateşten alınız.
Meyve suyu karışımını, sürekli karıştırarak, orta boy kasedeki şeftali ve krema karışımına ekleyiniz.
Karışımı orta boy, ortası boş bir kalıba döküp buzdolabına koyarak 3 saat, pelteleşinceye kadar soğutunuz.
Kalıbı buzdolabından alıp, dibini çabucak sıcak suya batırıp çıkardıktan sonra, iç kenarında çepeçevre bıçak gezdiriniz. Bir servis tabağını kalıbın üstüne koyup kalıbı ters çeviriniz. (Jölenin rahatça çıkması gerekir.)
Ayırdığınız 3/4 su bardağı meyve suyunu ve portakal suyunu bir kavanozda iyice çalkalayarak karıştırınız. Kalan 250 gr şeftaliyi jölenin ortasına yerleştirip, kavanozdaki meyve- portakal suyu karışımını üstüne dökünüz. Jöleyi böğürtlenlerle süsleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62877 • adı:Rus Usulü Meyve Jölesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:00