ŞEFTALİLİ MUS

2 adet şeftali,
çeyrek limonun suyu,
4 çorba kaşığı tozşeker,
3 yaprak jelatin,
1 su bardağı krema,
2 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı.
Çilek sosu için:
150 gram çilek,
1 çorba kaşığı pudraşekeri,
1 çay kaşığı limon suyu

Şeftalilerin birini robotta püre haline getirin. Şekeri ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Jelatini soğuk suda yumuşamaya bırakın. Kremayı sertle-şinceye kadar çırpıp, buzdolabında bekletin. Şeftali püresini küçük bir tencerede ısıtın. Yumuşayan jelatini ekleyip, eriyinceye kadar karıştırın. Ilınınca kremanın önce 1/3'ünü karıştırın, sonra kalanını ilave edin. Hazırladığınız karışımı yayvan bir kaba döküp, buzdolabmda sertle-şinceye kadar yaklaşık 4 dakika bekletin. Çilek sosunu hazırlamak için» çilek, pudra şekeri ve limon suyunu blendırdâ karıştırın. Kalan şeftalinin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra çok ince dilimleyin. Buzlukta soğutulmuş tabaklara şeftali dilimlerini dizin. Kaşıkla top şeklinde çıkardığınız muşu koyun. Üzerine kıyılmış antepfıstığı serpip yanında çilek sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16938 • adı:Şeftalili mus • gönderen:kurukastel • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:05