



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ BAVARUA

Michael Montignac

8 YUMURTA SARISI
2 ÇORBA KAŞIĞI FRUKTOZ
500 GR SÜT (LIGHT)
4 JELATİN YAPRAĞI
200 GR ÇEKİRDEKSİZ VİŞNE (DONDURULMUŞ VE ÇÖZÜLMÜŞ)

Yumurta sarılarını çırpın ve süte katın. İçine fruktozu da koyup, Ben-Maride (yani sıcak su dolu büyük bir kabın içine daha küçük kabı yerleştirerek) sürekli çırparak pişirin. Karışım koyulanmaya başlayınca ateşten alın. Vişneleri mikserden geçirin. Sonra süzgeçten geçirin. Vişne-rin içine soğuk suda bekletilmiş ve iyice sıkılmış jelatin yapraklarını katın.

Vişneli karışımı yumurtalı karışıma dikkatlice ekleyin. Vişneli yumurtalı karışımı küçük (karamel) kâselere paylaşın ve bunları 3 saat buzdolabında bekletin. Servisten önce kapları küçük tabaklara tersyüz edin.