



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞAÇ ÇİLEĞİ DONDURMASI

Gereçler:

450 gr taze ağaççileği

2 yumurta akı

100 gr pudra şekeri

4 yemek kaşığı su

2 yemek kaşığı limon suyu

300 gr krem şanti

Üstü:

Krem şanti

Ağaç çilekleri

Ağaççileklerini kevgirden geçirin. Konserve meyve kullanıyorsanız, suyunu süzüp, püre haline getirin. Suyun bir bölümünü püreye ekleyerek 300 gr niceliği sağlayın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın. Şeker ile suyu bir kaba koyarak hafif ateş üzerinde şeker eriyene dek karıştırıp, şeker eriyince karıştırmadan, şurup iplik iplik olana dek kaynatın. Şurubun hafif soğumasını bekleyip, kar haline gelen yumurta aklarının üstüne düzenli ancak ince olarak akıtın. Bu arada da sürekli olarak tahta kaşıkla şurup ve yumurta aklarını karıştırın. Hepsi karıştıktan sonra, karışım koyu ve parlak olup sivri tepeler oluşturana dek çırpmayı sürdürün. Meyve püresi ve limon suyunu da katın. Kremayı yumuşak tepeler oluşturana dek çırpıttıktan sonra onu da meyve karışımına ekleyin. Tadı için gerek duyarsanız biraz daha limon suyu ekleyin. Bir kalıba ya da birer kişilik küçük ve şekilli kaselere koyarak, buzlukta dondurun. Servisini yapmadan bir saat önce buzluktan alın. Kalıbı bir an için sıcak suya sokup, servis tabağına çevirin. Üstünü krem şanti, bütün ağaççilekleri ile süsleyip, bisküvi ile servisini yapın.