



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU KREMASI

6 kişilik Gerekli malzeme:

Yarım kg dondurulmuş ahududu

5-6 çorba kaşığı lor peyniri

1 su bardağı pudra şekeri

1 kutu krema

6 çorba kaşığı toz jöle

2 çorba kaşığı limon suyu

Süslemek için;

çilek,

nane yaprakları

Dondurulmuş ahududulardan 6 tane ayırıp kalanı robottan geçirerek püre haline getirin. 5-6 kaşık ahududu püresini limon suyu ile karıştırıp ısıtın. İçine toz jöleyi ekleyip karıştırın.

Kalan ahududu püresi, lor peyniri, pudra şekeri ve kremayı ekleyip iyice karıştırın. Malzemeyi kalıba döküp dolapta 3-4 saat bekletin.

Servis yapmadan önce kalıbı ılık suya batırıp servis tabağına ters çevirin. Nane yaprakları, ahududu ve çilekle süsleyip dilimleyerek servis yapın.