



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU MOUSSE

<https://www.droetker.com.tr>

Mousse karışımı için:

3 su bardağı dondurulmuş ahududu

1 su bardağı su

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş krema

1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Üzeri için:

Ahududu

Taze nane

Ahududu, su ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve süzgeçten geçirin, kaşık yardımı ile bastırarak suyunu iyice süzün. Sıcak ahududu suyunun içerisine jelatini ekleyin, el çırpıcısı ile eriyinceye kadar iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Limon aromasını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Soğuyan jelatinli ahududulu karışımı azar azar kremaya ilave ederek spatula yardımı ile köpüksü yapıyı söndürmeden alttan üste doğru karıştırın. Kaselelere paylaşın, buzdolabına alın ve yaklaşık 3 saat bekletin.

Ahududu ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

