



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

Taban için:

1,5 paket sade petit beurre bisküvi

1 çay bardağı süt

50 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

dondurulmuş ahududu

1 yemek kaşığı yaprak badem

Kalıp:

Dr. Oetker Bicolor Serisi Dikdörtgen Kelepçeli Kalıp (30x12 cm)

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.

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine süt ve eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın ve hazırladığınız karışımı kaşığın tersi ile bastırarak tabanına yayın.

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. Kalıba alın ve buzdolabında en az 4 saat bekletin. Kalıbın kelepçesini çözüp tatlıyı servis tabağına alın. Üzerine böğürtlenli sosu döküp ahududuları sıralayın, badem serpin ve dilimleyerek servis yapın.



