



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BLANCMANGE

500 ml süt
100 gr şeker
100 gr soyulmuş badem
500 gr taze çilek (çilek, böğürtlen, ahududu veya istediğiniz herhangi bir meyve)
6 gr jelatin

Jelatini bir kaseye koyun ve üzerine ılık su ekleyin. Bir blender kullanarak bademleri toz haline getirin. Sütü, 80 gr şekeri ve badem tozunu bir tencerede birleştirin. Karışım kaynamaya başlar başlamaz, ocaktan alın. 10 dakika soğumaya bırakın ve ince bir elekten geçirerek kaseye alın. Jelatini içine ekleyin ve iyice karıştırın. Kremayı kalıplara dökün ve buzdolabına 2 veya 3 saat koyun.

Meyvelerin bir kısmını püre haline getirin, diğer kısmını üzerini süslemek için kullanacaksınız. Meyveli sosun tatlı olmasını istiyorsanız, içerisine biraz şeker ekleyebilirsiniz. Sosu blancmange'ın üzerine dökün ve taze meyvelerle süsleyin.

