



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPPUCİNO KREM

8 kişilik
300 g taze peynir,
4 çok taze yumurta sarısı,
1 silme yemek kaşığı neskafe,
6 yaprak jelatin,
4 yemek kaşığı pudra şekeri,
200 g krema,
2 yemek kaşığı rendelenmiş çikolata

Peyniri ve yumurta sarılarını karıştırın. Neskafeyi az suda eritin ve peynirli karışıma karıştırın. Jelatini soğuk suya bastırın, sıkmadan eritin, pudra şekeri karıştırın. Şekerli, jelatini peynirli karışıma katın, soğumaya bırakın. Kremayı şanti haline getirin. Jelatinli karışım sertleşmeye yüz tutunca şantiyi ekleyin. Tekrar 2-3 saat soğumaya bırakın. 2 yemek kaşığı ile yumurta şeklinde parçalar koparın, rendelenmiş çikolata ile garnitür yapın.
