



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PÜRELİ BAVARUAZ

300 gr süt
90 gr toz şeker
3 yumurta sarısı
7 jelatin yaprağı
8 gr nişasta
250 gr çilek
200 gr çilek için şeker
300 gr şantiy kreması

Bir tencereye; sapları ayıklanmış ve yıkanmış 250 gram çilek koyarak üstlerine; 200 gram da toz şeker serpilir ve bir saat kadar bir tarafa bırakılır.

Bundan sonra diğer malzeme ile kremalı bavaruaz yapılır. Sonra buna; süzgeçten geçirilmiş çilek suyu püresiyle beraber katılarak karışım tekrar birkaç defa daha karıştırılmak suretiyle hepsi iyice birbirleriyle halledilir. Böylelikle elde edilen bu bavaruaz karışımı kremalı ba-varuazda tarif edildiği şekilde kalıplamak suretiyle dondurulur, tabağa alınır ve servis yapılır.

Bu bavaruazın daha zarif ve daha lezzetli olması için :

- Ayrıca 50 gram çilek, 150 gram toz şeker, 75 gram su, bir tatlı kaşığı limon suyu, 2 adet jelatin yaprağı ve bir damla da kurnızı şeker boyası ile çilek jölesi yapılır.
- Bundan sonra bavaruaz karışımı dondurulacak olduğumuz içi süslü boş bir kalıbı buza oturarak kalıbın süslü olan alt kısmına; irice 100 gram çilek yan yana dizilmek suretiyle çilekten bir halka meydana getirilir.
- Daha sonra kalıptaki halka çileklerin üstlerine hazırlanmış olduğumuz çilek jölesi dökülerek, kalıp hiç kımıldatılmadan jöle çileklerle birlikte kalıp içinde dondurulur.
- Jöle donduktan sonra da, hazırlanmış olan bavaruaz karışımı jölenin üstüne dökülmek suretiyle bavaruaz dondurulur, donduktan sonra kalıptan çıkarılır ve servis yapılır.