



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK PÜRELİ EKŞİ KREMA

www.miele.com.tr

300 gr. Çilek
50 gr. Şeker
3 yaprak kırmızı Jelatin
3 yaprak beyaz Jelatin
200 gr. ekşi Krema veya Schmand
150 gr. Yoğurt, doğal
1 Paket Şekerli Vanilin
50 gr. Şeker
250 ml Krema

Kırmızı ve beyaz Jelatin ayrı ayrı yaklaşık 10 dakika soğuk suda yumuşatın. Çilekleri şekerle püre haline getirin. Kırmızı jelatini bastırın, 450 Watt gücünde yaklaşık 15 saniye çözün. Biraz meyve püresini jelatine karıştırın, sonra bu karışımı kalan yemiş püresine katın ve karıştırın. Ekşi kremayı veya krem peyniri yoğurt, şekerli vanilin ve şekerle çırpın. Beyaz jelatini bastırın, 450 Watt gücünde 15 saniyede çözün. Biraz ekşi krema karışımını jelatine karıştırın, sonra bu karışımı diğer ekşi kremaya karıştırın. Katılaşmaya kadar soğumaya bırakın. Kaymağı sıkı çırpın, kremaya ilave edin. Bir kabın içine koyun, çilek püresini üstüne yayın. Büyük bir kaşıkla çevirerek karıştırın.