



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK VE VANİLYALI SEMİFREDDO

<https://tr.braun.com/>

500 gr. taze çilek
3 yumurta
2 yumurta sarısı
220 gr. şeker
1 vanilya baklası (ikiye bölünmüş ve çizilmiş)
400 ml yağlı krema

Çilekleri Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırı ve büyük doğrayıcı kabında püre haline getirin ve bir kenara koyun.

Kısık ateşteki bir tencere suyun üzerine ateşe dayanıklı bir kap yerleştirin (kabın altının suya değmediğinden emin olun); yumurtaları, yumurta sarılarını, şekeri ve vanilya baklasını kullanarak, soluk renkli ve koyu bir hale gelene kadar 5 dakika çirpin.

Kabı ateşten alıp soğuyana kadar çırpmaya devam edin.

Yağlı kremayı koyu kıvam elde edene dek plastik ölçü kabında çirpin ve yumurta karışımına yavaşça katın. Krema karışımını ikiye ayırın ve bir yarısını çilek püresiyle birleştirin. 2 karışımı ramekin kalıplarına veya bardaklara doldurun. Sertleşinceye kadar bir gece dondurun. Taze çilekle süsleyip servis edin.

