



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MOUSSE

2 yumurta akı
100 gr çilek
3 çorba kaşığı toz şeker
300 gr çilekli yoğurt
300 gr tuzsuz krem peynir
10 gr toz jelatin
Süslemek için :
nane yaprağı, çilek, pudra şekeri

Jelatini altı çorba kaşığı soğuk su ile karıştırın. Çilekleri bir çatal yardımıyla ezin şekerle beraber yoğurda katın. Jelatini kaynatmadan benmari usulü çözün . Altını kapattıktan sonra soğuk su dolu bir kabın içine koyun ve soğuyana kadar karıştırmaya devam edin.

Daha sonra çilekli karışıma katın. Yumurta aklarını iyice çırpın. Peynirle birlikte çilekli karışıma dökün ve krem kıvamına gelene kadar mikserle karıştırın. Karışımı altı parçaya bölüp kalp şeklinde kaplara dökün ve 3-4 saat dondurun. Kaplardan çıkardıktan sonra çilek, pudra şekeri ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.