



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUS (FRANSA)

8 Yumurta
Yarım paket vanilya
300 gr. pudra şekeri
750 gr çilek
300 gr. un
Yarım bardak herhangi bir meyve suyu

8 yumurta sarısı 300 gr. pudra şekeri ile geniş bir kase içerisinde iyice karıştırılarak krema haline getiriniz. Diğer kap içerisinde 8 yumurta akını katı kar haline gelinceye kadar beyazlatınız. 300 gr. un ve vanilyayı yumurta sarılarına karıştırınız. Beyazlatılmış yumurtalarıda bu karışıma ilâve ediniz. Yavaşça alt üst ediniz. İçine kâğıt yayılmış tart kalıbına boşaltınız. Orta ısıda fırında pişkiniz. Soğuduktan sonra 3 eşit parçaya enine kesiniz ve meyve suyu ile ıslatınız. Beyaz kremi sürerek ince dilimlere ikiye kesilmiş çilekleri diziniz. Her kesilen bölümü bu biçimde hazırlayarak üst üste kapatınız. Kenarlarını meyvelerin görünebileceği biçimde keskin bıçakla keserek düzeltiniz. En üstüne beyaz krem sürüp ve aynı krem ile pasta kreması torbası ile sıkılarak süsleyiniz.
