



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PEYNİRLİ TERİN

100 gram toz şeker
100 mililitre su
50 mililitre çilek şurubu
5 adet yaprak jelatin
150 gram mascarpone peyniri
100 gram krem peynir
125 gram pudra şekeri
1 adet lime (sadece kabuğu)
125 gram süzme yoğurt
250 mililitre krema
3 adet yaprak jelatin (mascarpone içi için)
1 adet vanilya çubuğu
250 gram ufak doğranmış çilek
250 gram dilimlenmiş çilek
30 gr margarin
Bir kaç tane nane yaprağı

Mascarpone, krem peynir, lime kabuğu rendesi, pudra şekeri ve vanilya çekirdeklerini çırpın.

Yoğurt ve 200 ml kremayı margarin içine katın, geri kalan kremayı ısıtıp jelatin yapraklarını içinde eritip hepsini mascarpone'lu malzemeye yedirin.

Çilek jölesi için şekeri ve suyu kaynatın.

250 gram ufak doğradığınız çilekleri ve çilek şurubunu ilave edip 5-6 dakika pişirin.

Ateşten alıp geri kalan 5 jelatin yaprağını az bir suyun içerisinde yumuşatarak çilekli malzemeye ekleyin ve hepsini birlikte blender da çekin.

Biraz soğumaya bırakın ve dilimlenmiş 250 gram çileği içine ekleyip buzdolabına kaldırın.

Bir terin kabına stretch folyo ile kenarlarına taşacak şekilde döşeyin.

Çilekli jölenin bir kısmını alta yerleştirip buzdolabın da 5-6 dakika bekletin.

Üzerine mascarpone 'lu malzemeyi döküp tekrar buzdolabın da 5 dakika kadar beklettikten sonra geri kalan çilekli jölenin tamamını üzerine ekleyin.

Buzdolabında 8 saat bırakın.

Servis etmenize yakın stretch folyoyu çıkartıp nane yaprakları ile süsleyin.



