



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGZOTİK MUS (İTALYA)

MALZEME

8 iri marakuja,
5 yaprak jelatin,
200 g mascarpone (taze italyan peyniri),
75 g pudra şekeri,
250 g yağsız süzme yoğurt,
2-3 çorba kaşığı limon suyu,
3 çorba kaşığı portakal suyu,
200 g krema,
4 pembe greyfrut,
50 g şeker,
1 tatlı kaşığı nişasta,
1 tatlı kaşığı kakao,
garnitür için nane yaprakları

1. Marakujaları kesin, içlerini kaşık ile boşaltın, bir süzgeçten geçirin, suyunu ayrı bir kaptan toplayın, 120 ml ayrı bir kaba koyun.
2. Jelatini soğuk suya bastırın. Peyniri, pudra şekeri ile karıştırın. Yoğurt ve meyve suyunu yedirin. Limon suyu ve portakal suyu koyun.
3. Jelatini sıkmadan hafif ateşte eritin. 1 kaşık krema yedirin sonra bütün kremayı köpürterek yedirin. Musu bir kâseye doldurun ve en azından 2 saat süre ile buzdolabına kaldırın.
4. 2 greyfrutun kabuğunu soyun, fileto halinde kesin, kalanların suyunu sıkın.
5. Şekeri bir tencerenin içinde orta ateşte eritin, greyfrut suyunu dökün, 15 dakika pişirin, suyu iyice çekilsin. Nişastayı az su ile karıştırıp ilave edin, koyulaşana dek bir taşım kaynatın. Greyfrut dilimlerini sosun içine atın, sosu soğumaya bırakın.
6. Musdan kişi başına 2-3 parça kesin. Parçaları tabaklara dizin, sos dökün, kakao serpiştirin, nane yaprakları ile garnitür yapın.