



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI MOUSSE

2 su bardağı frambuaz
2 çay kaşığı jelatin tozu
3 yemek kaşığı soğuk su
1,5 su bardağı krema
340 g labne peyniri
250 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya özütü
Üzeri için;
Baston şeker

Frambuazları Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı içerisine alıp püre haline getirin. Ardından çekirdeklerinden arındırmak için süzgeçten geçirin ve kenara alın. Küçük bir kaseye jelatin tozunu ve 3 yemek kaşığı suyu alıp karıştırıp kenarda bekletin. Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde kremayı çırpmaya başlayın. Üzerine pudra şekerinin ¼'ini ekleyin ve çırpmaya devam edin. Ayrı bir karıştırma kabında Arçelik Rose Gold Eternity Mikser ile labne peyniri ve kalan pudra şekerini çırpmaya başlayın. Vanilya özütünü ekleyin karıştırın. Mikserin ayarını yükseltin ve yaklaşık 2 dakika boyunca hafif ve kabarık olana kadar çırpın. Üzerine frambuaz püresini karıştırın ve ılık jelatin/su karışımını ilave edin ve iyice birleşene kadar karıştırın. Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde çırpıtığınız krema/pudra şekeri karışımının üçte birini kenara ayırın. Kalanını frambuazlı karışımla birleştirip spatulayla söndürmeden karıştırın. Bekletmeden servis kaselerine karışımı boşaltın. Kenara ayırdığınız kremayı büyük bir yıldız ucu takılı sıkma torbasına aktarın. Ardından tüm kaselerin üzerine sıkma torbası yardımıyla kremayı şekilli sıkın. Hazırladığınız frambuazlı mousse tatlılarınızı Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın. En az 30 dakika dinlenmeye bırakın. Servis etmeden önce kaselerin üzerine yılbaşı temalı baston şekerlerden rendeleyebilirsiniz.

