



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JELLİ GÖKKUŞAĞI KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Jel:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

1 paket Dr. Oetker Muz Aromalı Bitkisel Jel

1 paket Dr. Oetker Kivi - Yeşil Elma Aromalı Bitkisel Jel

1500 ml su

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kupları kenarlı bir tepsiye eğik olarak oturtun.

500 ml suyu kaynatıp metal bir kaba alın. Çilekli jeli ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Diğer iki çeşit jeli de aynı şekilde hazırlayın. Hazırladığınız kuplara ince bir çizgi oluşacak miktarda çilekli jel koyun ve oda sıcaklığında donuncaya kadar bekletin. Üzerlerine aynı miktarda muzlu jel dökün ve donuncaya kadar bekletin. Üzerlerine kivi-yeşil elmalı jelden dökün. Aynı sıralama ile jeller bitinceye kadar devam edin. Kullanmak için hazırladığınız kaplardaki jeller çabuk donabilir, donma olursa daha büyük boy bir tencereye su koyup ısıtın. Düşük ısıdaki ocakta tuttuğunuz tencerenin içine sırası ile kullanacağınız metal jel kaplarını oturtun ve eriyinceye kadar çok kısa bir süre tutun. Tamamlanınca kupları buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Jel kuplarının üzerlerine sıkın ve servis yapın.

