



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ BAVARUAZ

Tuğrul Şavkar

2 adet yaprak jelatin
1 çorba kaşığı hazır kahve (nescafe ve benzerleri)
2 adet yumurta (sarisına ve akına ayrılmış)
50 gr. tozşeker
250 ml. süt (1 su bardağı)
125 ml. çiğ krema

Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Kahveyi Vs su bardağı sıcak suda eriterek hazırlayın. Yumurta sarılarını ve tozşekeri kremamsı bir kıvam alıncaya kadar bir çırpma teli veya mikser ile çırpın. Sütü, kahve ile birlikte karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşten alın.

Kremamsı haldeki yumurta-şeker karışımına çırparak kahveli sütü ekleyin. Bu karışımı sütü kaynattığınız tencereye boşaltın. Tencereyi kısık ateşe oturtun. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırarak bavaruaızı koyulaştırın. Kaynatmamaya özen gösterin.

Bavaruaız kaşığının arkasından ağır akan bir kıvama gelince ateşten alın. Gevşemiş jelatinleri süzdürerek sudan alıp tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak jelatini bavaruaız sıcaklığında eritin. Önce bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Soğuyuncaya kadar, üzeri kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.

Yumurta aklarını mikser ile çırparak kar haline getirin. Kremayı da mikserle 2-3 dakika çırpın. Soğumuş bavaruaıza önce çırpılmış kremayı katarak yedirin. Sonra kar halindeki yumurta aklarını ekleyin ve köpüğü kırmamak için dikkatlice karıştırın.

Bavaruaızı dökeceğiniz kalıbı hafifçe yağlayın. Karışımı kalıba dökerek buzdolabında 2-3 saat donmaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek bir tabağa çıkartıp servis yapın.