KİVİ ÖZLÜ MANGOLU BAVARUA

Michael Montignac

5 YUMURTA SARISI
1,5 SU BARDAĞI SÜT
300 GR SOYULMUŞ MANGO
6 JELATİN YAPRAĞI
3 ÇORBA KAŞIĞI FRUKTOZ
Kivi özü:
4 KİVİ
1 LİMON SUYU
2 ÇORBA KAŞIĞI FRUKTOZ

Krem Anglez hazırlayın:
Sütü ısıtın, yumurta sarılarını bir kâsede fruktoz ile birlikte çırpın ve yumurtaları azar azar sıcak suya dökerken bir yandan da sütü çırpmaya devam edin. Karışımı hafif ateşte koyulaşana dek karıştırarak pişirin.
Bu kremaya soğuk suda ısıtılmış ve sıkılmış jelatin yapraklarını da katın.
Parça parça kestiğiniz mangoları mikserden geçirip pürtüksüz bir püre yapın ve bu püreyi de krem anglez'e katın.
Harcınızı bir kek kabına (yuvarlak) döküp 12 saat buzdolabında tutun.
Kivileri soyun, limon suyu ve fruktozla birlikte mikserden geçirip bir kivi özü yapın.
Bavaruanızı tersyüz edin, üzerinde kivi özünü gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72706 • adı:KİVİ ÖZLÜ MANGOLU BAVARUA • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:40