



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY JÖLELİ VİŞNELİ YAŞ PASTA

- 1 paket (170 gr) vişne jölesi
- 1 paket (15 ml) jelatin
- 3 kase su, kaynamış
- 10 adet taze veya konserve vişne (reçel de olabilir)
- 5 yemek kaşığı yogurt
- 10 adet Petit Beurre bisküvi
- 1 yemek kaşığı margarin

Önce vişneleri eşit aralıklar ile kalıbın altına yerleştirin.

3 kap kaynamış su ile jöle ve jelatini plastik bir kap içinde eritin.

Bu karışımdan bir kap alıp, yavaşça kalıba, vişnelerin üzerine boşaltın. Dikkatli olun vişnelerin yeri bozulmasın.

Buzluğa koyup 15 dakika bekleyin, jöle sertleşsin.

Bir kap daha jöle karışımından alın ve içine 5 yemek kaşığı yogurt koyup mixer de karıştırın. İkinci kat olarak kalıba yavaşça boşaltın. Tekrar buzlukta 15 dakika sertleşinceye kadar bekletin.

Son kalan bir kap jöle karışımının içine 10 adet pötibör bisküvisini ve 1 yemek kaşığı margarin koyup, mixerden geçirin. Son kat olarak yavaş yavaş kalıba boşaltın. Tekrar buzlukta 15 dakika kadar tutarak sertleşmesini bekleyin.

Jöleyi kalıptan çıkarmak için, musluğa sıcak su doldurup, kalıbı içinde 15 saniye tutun. Kenarlarına hafifçe bastırarak kalıptan ayrılmasına yardım edin. Ters çevirerek geniş ve düz bir servis tabağına boşaltın.

Arzu ederseniz ortasını krem şanti ile doldurup servis edebilirsiniz.

