



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİLEK KALIPTA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram kokulu çilek,
100 gram İnce toz şekeri,
200 gram krema.

Yapımı: Bir elmasıye kalıbını buzdolabının en soğuk yerine koymalı ve burada birkaç saat tutmalı. Çileklerin çöplerini ayıklayıp çıkarmalı. Yıkadıktan sonra bunun 200 gramını süzgeçten geçirmeli. Bunun üstüne toz şekerini serpmeli iyice karıştırarak şekeri eritmeli.

Bir başka kaptaki kremayı köpürtmeli, sonra bunu yavaş yavaş karıştırılmakta olan ezilmiş çileğe katmalı. Kalıbın içini yağ kâğıdıyla kapladıktan sonra kremalı çileği bu kalıba boşaltmalı. Bir spatulayla düzeltmeli ve üzerine gene bir yağ kâğıdı örtükten sonra kalıbı alüminyumlu bir kâğıtla örtüp böylece buzdolabının buzluluğuna kaldırmalı.

Kalıp buzlukta birkaç saat kaldıktan sonra dolaptan çıkarılmalı. Alüminyum kâğıt açılmalı ve kalıp bir servis tabağına başaşağı edilmeli. Kremalı çilek servis tabağına oturtulduktan sonra katılmış olan bu karışımın üstünü tüm çileklerle süslemeli ve servis yapmalı.