



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA JÖLELİ VE BEYAZ ÇİKOLATALI KREM

- 1 kaşık margarin
- 2 adet yumurta sarısı
- 4 çay kaşığı tozşeker
- 2 su bardağı krema
- 200 gram fildişi kuvertür çikolata
- 2 adet yaprak jelatin
- Yeteri kadar buzlu su
- 1 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu
- 4 çay kaşığı tozşeker

Beyaz çikolatalı krem için, margarin, yumurta sarıları ve tozşekeri bir kaba alıp, bunu da içi su dolu daha geniş bir kabın içine oturtun. Karıştırarak ısıtın ve mikserle kabarıncaya dek çırpın. Daha sonra ocaktan alın. Ayrı bir yerde kremayı çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ve çikolatayı karışımın üzerine ekleyip, mikserle çırpın. Ortası delik yuvarlak kalıplara döküp, buzdolabında donana dek bekletin. Mandalina jölesi için yaprak jelatinleri buzlu suda yumuşayana kadar bekletin. Suyunu süzüp kenara alın. Mandalina suyu ve tozşekeri kaynatın. Jelatin ekleyip, tahta kaşıkla karıştırarak soğumasını sağlayın. Beyaz çikolatalı kremi kalıplardan çıkarın. Ortalarına mandalina jölesini pay edin. Buzdolabına yerleştirip, donana dek dinlendirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

