MANDALİNALI CHARLOT

312 gr mandalina
135 gr limon jölesi (paket)
15 gr yaprak biçiminde şekerleme
18 adet savoyer bisküvi
300 gr krem şanti
1-2 yemek kaşığı portakal suyu

600 gr Şarlot kalıbını soğuk su ile çalkalayın. Meyveleri yıkayıp kurulayın. 300 gr kaynar suda jöleyi eritin. Tüm karışımın toplam 450 gr olması için biraz daha su ekleyin. Kalıbın dibine jöleden biraz koyup, donması için buzdolabında bırakın.
Savoyer bisküvilerinin yuvarlak uçlarının birer tarafını keserek kalıptan 1,5 cm. kadar kısa olmasını sağlayın. Kalıbın dibinde buzdolabına koyduğunuz jöle donunca, mandalina dilimlerini ve yeşil renkli şekerlemeleri önce jöleye batırıp, sonra bir desen vererek kalıbın dibindeki donmuş jölenin üzerine dizin. Donana dek yine buzdolabında bekletin. Donunca üzerine biraz daha jöle döküp, yine buzdolabına donması için koyun. Bu arada krem şantiyi sertleşene dek çırpın.
Kalıptaki jöle donduğunda, bisküvilerin şekerli yüzlerini jöleye batırıp yan yana olmak üzere kalıbın çevresine dik durumda dizin. Şekerli yüzleri kalıba değil, içe dönük dizilmelidir. Ortada kalan boşluğu sıra ile bir kat mandalin dilimleri, bir kat krem şanti ile döşeyin. Son kat krem şanti olmalıdır.
Kalan jöleyi kaşıkla kalıbın yanlarına bisküvilerin aralarına koyun. Bisküviler bu jöleyi emecektir. Jöle kalıbın kenarlarının boyuna ulaştığında, servisini yapana dek buzdolabına koyarak Şarlotu dondurun. Kalıptan çıkarıp, kalan krem şanti ve isterseniz taze meyvelerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:50375 • adı:Mandalinalı Charlot • gönderen:tel dolap • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:16