



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU VE ARMUTLU KALP KANEPELER

500 ml meyve suyu
50 gram üzüm
40 gram tozşeker
20 gram yaprak jelatin
2 adet yıldız anason
1 adet armut
1 adet mango
Mandalina kabuğu
1 tatlı kaşığı tereyağı

Tereyağı, tozşeker, meyve suyu, beyaz lifli kısımları temizlenmiş mandalina kabuğu ve yıldız anasonu tencerenin içinde karıştırın. Karışımı kaynattıktan 6 dakika sonra ocaktan alın. Soğuk suda yumuşattığınız yaprak jelatini karışıma ilave edin. Yaprak jelatin yumuşayana kadar karıştırın. Hazırladığınız şurubu bir kaba süzüp soğumaya bırakın. Mango ve armudun kabuğunu soyup 5 mm kalınlığında kalp şekli vererek dilimleyin. Her bir dilimin ortasını küçük metal çemberle delerek şekillendirin. Hazırladığınız mango kalbin ortasına yuvarlak armut dilimi, armuttan hazırladığınız kalbin ortasına yuvarlak mango dilimi yerleştirin.

Üzümleri yıkadıktan sonra ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartıp birkaç parçaya kesin. Şurup ılıdıktan sonra kalp şeklindeki (8 cm'lik) kalıpların yarısına aktarın. Her kalıba kalp şeklindeki meyvelerden yerleştirin. Üzüm parçalarını da ekledikten sonra kalan şurubu kalıplara aktarıp buzdolabında 3 saat dinlendirin ve buzdolabından çıkartın.

Kalıptan çıkartmadan önce birkaç dakika dinlendirin. Ters yüz ederek servis tabağına yerleştirin. Frambuazları sırasıyla yumurta akına ve tozşekere bulayıp yağlı pişirme kağıdının üzerinde kurutun. Üzüm ve mango dilimleriyle servis yapın.

