



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE SOSLU KREM BAVARYEN

6 kişilik

Krem:

1 litre süt,

1 çubuk vanilya,

6 yaprak jelatin (beyaz),

5 yumurta sarısı,

100 g ince taneli toz şeker,

çeyrek litre krema.

Kivi sos:

4-5 olgun kivi,

1 - 2 yemek kaşığı şeker.

Mango sos:

2-3 olgun mango,

1-2 yemek kaşığı şeker,

limon suyu.

Fazladan: Kumquat, physalis, karambol gibi egzotik meyveler, nane yaprakları.

Krem: Sütü soğuk sudan geçirmiş bir kaba dökün. Çubuk vanilyayı boyuna yarıp süte ilave edin. Sütü bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın. Jelatini soğuk suya bastırın.

Yumurta sarılarını ve şekeri bir kapta köpük haline gelene dek çırpın. Vanilyayı süttten çıkarın, sütü devamlı karıştırarak yumurtalı şekerle köpüğe katın. Kabı benmariye oturtun, ateşe koyun ve kaynama noktasına gelene dek devamlı karıştırın. Krem koyulaşmaya yüz tutunca sıkılmış jelatini karıştırıp eritin.

Kabı benmariden alıp buzlu su dolu bir tencerenin içine oturtun. Soğuncaya kadar karıştırın, koyulaşmaya yüz tutunca krema ilave edin. Kremi soğuk sudan geçirilmiş bir kaseye koyun, kaseyi buzdolabına kaldırın.

Kivi sos: Kivileri soyup çatalla ezin, şeker koyun.

Mango sos: Meyveleri soyun, çekirdeklerini çıkartın ve ezin. Limon suyu ve şeker koyun. Sosları 6 tabağa bölüştürün, kremden iki kaşığın yardımı ile küçük toplar kesin. Topları sosun üstüne oturtun. Egzotik meyvelerle dekore edin.