



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ KREMA

Meyveli sos için:

200 gr. çilek

125 gr. yaban mersini

125 gr. böğürtlen

125 gr. ahududu

30 gr. şeker

30 ml. limon suyu

Sabayon için:

50 gr. şeker

5 adet yumurta sarısı

200 ml. krema

1/2 paket krema sertleştiricisi

Tarçın

Pudra şekeri

Meyveli sos için: Çilekleri yıkayın. Sularını iyice süzdürüp temizledikten sonra küçük parçalara kesin. Diğer meyveler, şeker ve limon suyu ile dikkatlice ka-nştırın, buzdolabında 20 dakika bekletin.

Krema için: Sıcak suya oturtulmuş bir kabın içinde şeker, şarap ve yumurta sarılarını koyu krema kıvamına gelinceye kadar 4-5 dakika çirpin. Kabı soğuk su dolu başka bir kaba oturtun ve karışım soğuncaya kadar çirpmaya devam edin.

Kremayı krema sertleştiricisi ile katı çirpin ve karışıma ekleyin. Tarçın ile tatlandırın. Meyveleri ve sabayonu kat kat servis kuplanna yerleştirin. Pudra şekeri serpererek hemen servis yapın.

