



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ KREMA

1 kg. şeftalinin kabuklarını soyun, ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. Süslemek için birini dilimleyip kenara ayırın, kalanları ezip püre haline getirin. 6 adet yumurtanın sarısı ile beyazını ayırın. 10 yaprak jelatini soğuk suda ıslatın, sudan çıkartıp karıştırarak eritin. 2 paket şekerli vanilin, 100 gr. şeker ve yumurta sarılarını mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Sırasıyla jelatin, 500 gr. taze kutu peynir ve şeftali püresini karışıma yedin. 15 dakika kadar buzdolabında tutun. 200 ml. kremşanti ve yumurta beyazlarını ayrı ayrı katı çırpıp şeftali kremasına ilave edin. Kremayı 1 gece buzdolabında bekletin. 300 gr. frambuazı 20 ml. limon suyu ve 30 gr. pudra şekeri ile karıştırıp püre haline getirin. Şeftali dilimleriyle süslediğiniz kremanın yanında servis yapın.
