



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TATLI

Malzeme:

- 3 su bardağı krema
- 2 çorba kaşığı kaymak
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı su
- 10 gram jelatin
- Süslemek için :
- 150 gram şeftali
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 gram jelatin
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 100 gram kuvertür çikolata

Kuvertür çikolatayı eritip şekilli kalıpların içine paylaşın. Soğumasını bekleyin. Su ve şekeri sos tenceresinde eritin. Jelatini soğuk suda yumuşattıktan sonra tavada eritin. Kaymak, yumurta ve kremayı mikser yardımıyla kabarana kadar çırpın. Şekerli suyu karışıma ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. Üzeri için şeftalileri küp şeklinde doğrayıp şekerle karamelize edin. Jelatini soğuk suda ıslattıktan sonra tavada eritin. Jelatini ve limon suyunu karamelize ettiğiniz şeftaliye ilave edin. Ocaktan alın. Servis tabağına şekil verdiğiniz çikolatayı alın içine muhallebiyi dökün. Karamelize şeftalilerle süsleyerek servis yapın.