



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ BAVARUA

200 gr vişne
0.5 litre süt
8 adet yumurta sarısı
2 adet fruktoz
4 adet jelatin yaprağı

Yumurta sarılarını çırpın ve süte katın. İçine fruktozu da koyup, Ben-Maride (yani sıcak su dolu büyük bir kabın içine daha küçük kabı yerleştirerek) sürekli çırparak pişirin. Karışım koyulanmaya başlayınca ateşten alın. Vişneleri mikserden geçirin. Sonra süzgeçten geçirin. Vişnelerin içine soğuk suda bekletilmiş ve iyice sıkılmış jelatin yapraklarını katın. Vişneli karışımı yumurtalı karışıma dikkatlice ekleyin. Vişneli yumurtalı karışımı küçük (karamel) kaselere paylaşın ve bunları 3 saat buzdolabında bekletin. Servisten önce kapları küçük tabaklara ters yüz edin.