



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BAVARUAZ

Tuğrul Şavkar

3 adet yaprak jelatin
350 ml. çiğ krema
30 gr. tozşeker (2 çorba kaşığı)
150 ml. süt
100 ml. vişne suyu
300 ml. pastacı kreması
1 adet pandispanya (1 cm. kalınlığında)

Jelatinleri buzlu suya koyarak gevşemeye bırakın. Kremayı şeker ile çırparak kabartıp, krem şantiyi kıvamına getirin. Bir tencereyi 1/4'üne kadar kaynar su ile doldurup, kısık ateşe oturtun. Bu tencerenin üzerine oturabilecek bir kaba hazırladığınız kremayı ve sütü koyup 60°C'ye kadar ısıtın. (Bu ölçümü bir termometre ile yapabilirsiniz).

Vişne suyunu ve pastacı kremasını ekleyip, karıştırın. Gevşemiş jelatinleri sudan çıkarıp süzdürerek karışıma katın. Karıştırarak kabı benmariden alın.

Bavaruaz'ı kalıplara doldurarak buzlukta dondurun. Donan bavaruaz'ları kalıptan tabağa çıkarmak için birkaç saniye kaynar suda tutun. Üzerine, büyüklüğüne uygun kesilmiş bir kat pandispanya koyarak kalıbı bir tabağa ters çevirin. Mevsim meyveleri ile süsleyerek servis yapın.