



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ MUS

<https://www.milliyet.com.tr>

250 gr dondurulmuş vişne
Şeker
Vanilya özü
3 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı nişasta
Beyaz çikolata
1 yaprak jelâtin
1 adet yumurta
Taze krema

Vişnelerin çekirdeklerini çıkartın; vanilya özü, şeker, 4 yemek kaşığı tanesiz reçel, süt ile vişneler suyunu bırakana kadar kısık ateşte kaynatın.

Nişastayı 3 yemek kaşığı soğuk suyla inceltin, vişneye karıştırın ve bir taşım kaynatın. Ocaktan aldıktan sonra soğumasını bekleyin ve bardaklarınıza eşit miktarda doldurun. Komposto hazır.

Beyaz çikolatayı irice rendeleyin benmari usulü eritin ve ılımaya bırakın. Jelâtinin soğuk suda yumuşatın ve yumurtayı bir kâseye kırın, sıcak suyun üstüne oturtup krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Jelâtinin suyunu sıkıp sıcak yumurtalı karışımın içinde eritin. Yumurtalı karışımı soğuk suyun üstünde karıştırarak soğutun. Çikolatayı ilave edip karıştırın, krema çok sertleşmeyecek şekilde çırpın ve azar azar vişneli kupa-
paylaştırın ve vişnelerle süsleyin.

Buzdolabında 4 saat bekletin.

