YOĞURTLU VİŞNE TATLISI

2 su bardağı tatlı yoğurt
1 su bardağı şekersiz krema
Yarım su bardağı pudra şekeri
Bir tatlı kaşığı toz jelatin
Çeyrek çay bardağı ılık su
Yarım su bardağı vişne suyu
1 su bardağı vişne
Yarım su bardağı damla çikolata
Süslemek için:
Vişne
Şeftali
Nane yaprağı

Yoğurt, krema ve pudra şekerini iyice karıştırın. Ayrı bir yerde jelatini ılık suda eritip, vişne suyuna katın. Jelatinli vişne suyunu iyice çalkalayıp, yoğurtlu karışıma ilave edin. 20 cm çapındaki kalıba dökün. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişne ve damla çikolatayı ekleyin. Bir gece buzdolabında veya 1-2 saat derin dondurucuda bekletin. Vişne, şeftali ve nane yaprağıyla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:162755 • adı:Yoğurtlu Vişne Tatlısı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:01