

Cilekli Mus

Malzemeler

2 yumurta aki

100 gr cilek

3 corba kasigi toz seker

300 gr cilekli yogurt

300 gr tuzsuz krem peynir

10 gr toz jelatin

Suslemek icin :

nane yapragi, cilek, pudra sekeri

Yapilisi

Jelatini alti corba kasigi soguk su ile karistirin. Cilekleri bir catal yardimiyla ezin sekerle beraber yogurda katin.

jelatinini kaynatmadan benmari usulu cozun . Altini kapattiktan sonra soguk su dolu bir kabin icine koyun ve soguyana kadar karistirmaya devam edin.

Daha sonra cilekli karisima katin. Yumurta aklarini iyice cirpin. Peynirle birlikte cilekli karisima dokun ve krem kivamina gelene kadar mikserle karistirin. Karisimi alti parcaya bolup kalp seklinde kaplara dokun ve 3-4 saat dondurun. Kaplardan cikardiktan sonra cilek, pudra sekeri ve nane yapragi ile susleyerek servis yapin.