BİSKÜVİLİ SOĞUK PASTA

4 su bardağı süt
1 su bardağı un
1-2 parça damla sakızı
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
125 gr. margarin
25-30 adet pötibör bisküvi
1 su bardağı fındık

Tencereye soğuk süt, un, şeker konur, orta ateşte muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya ve margarin konur. Margarin eriyene kadar karıştırılır. Muhallebi ılıkken mikserle hızlı ayarda 5 dakika kadar karıştırılır. Dikdörtgen şeklindeki kalıba streç filim yerleştirilir. Muhallebiden bir kaç kaşık dökülür, bir sıra pötibör bisküvi dizilir, tekrar muhallebi dökülür, aralara fındık serpilir, malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır, en üst kısım, muhallebi ve fındıkla tamamlanır, oda ısısında ılıdıktan sonra buzluğa yerleştirilir 1-2 saat dondurulur. Streçten çıkartılıp servise sunulur.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020

© lezzetler.com tarif no:15598 • adı:Bisküvili Soğuk Pasta • gönderen:kasabanınnamusu • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:50