CEVİZLİ BİSKÜVİ PASTASI

https://www.sultanmarketing.kz

3 paket Sultan Fantaziya bisküvisi
100 g kuru erik
400 ml pudra krem
75 g üzüm
100 g dövülmüş ceviz içi
Krema için:
2 yumurta
100 g margarin
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı kakao

Pudra kremayı mikserde kremaya dönüşünceye kadar çalkalayın. Sultan fantaziya bisküvisini elle dövün. Eriği ince doğrayın. Hazır olan katkıya eriği ekleyip iyice karıştırın ve taslara koyun. 30 dakika buzdolabına koyun. Yumurtayı çalkalayın. Margarini eritip biraz soğutun. Çalkalanmış yumurtaya şekeri, margarini ve kakaoyu ekleyip şeker eriyinceye kadar kısık ateşe koyun. Hazır olan kremayı bisküvi koyulmuş taslara dökün ve cevizlerle süsleyerek ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:126995 • adı:Cevizli Bisküvi Pastası • gönderen:şevkat • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:36