ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI

10 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı tozşeker
1 litre süt
3-4 çorba kaşığı kakao
Yarım paket vanilya
Üzeri için:
2 adet 80 gr'lık beyaz çikolata
1 çay bardağı krema
1 çay kaşığı vanilya

Bir tencerede vanilya hariç tüm malzemeyi çırpın ve ocağa oturtun. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan almadan hemen önce vanilyayı da katın. Bir kek kalıbını ıslatıp, karışımı içine dökün. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletip, buzdolabına koyun. 1-2 saat dondurduktan sonra kalıbı servis tabağına ters çevirip çıkarın. Üzeri için, beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ve vanilyayı da içine ekleyin. Bu karışımı tatlının üzerine gezdirip, dilediğiniz meyveyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65841 • adı:Çikolatalı İrmik Tatlısı • gönderen:pazar • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:47