ÇİLEKLİ PELTELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

½ paket Pakmaya Sakızlı Muhallebi
1+¼ su bardağı süt (300 ml)
Çilek peltesi için:
150 gr çilek
¾ su bardağı su (150 ml)
¼ su bardağı şeker (500 gr)
1,5 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (15 gr)
1 tatlı kaşığı limon suyu

İlk önce çilek peltesini hazırlayın. Çilek, su ve şekeri bir tencerede bir taşım kaynatıp rondodan geçirerek püre haline getirin.
Pürenin 1/3'ünü ayırıp kalanını yeniden tencereye boşaltın. Limon suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin. Diğer yanda nişastayı kalan püre ile karıştırıp tencereye ekleyin ve karıştırarak yeniden kaynama noktasına gelmesini sağlayın.
Kaynadıktan sonra ocağı kısıp 2 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Islatılmış silikon ya da metal kalıplara bir parmak kalınlığında olacak şekilde pelteyi paylaştırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırıp 2 saat soğutun.
Pakmaya Sakızlı Muhallebi'yi 300 ml süt ile paketin üzerindeki talimatlara uygun olarak pişirin. Kalıpları buzdolabından çıkarıp peltelerin üstlerini sakızlı muhallebi ile doldurun.
Buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra kalıplardan çıkarıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122187 • adı:Çilekli Pelteli Sakızlı Muhallebi • gönderen:hedef • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:01