VİŞNE SOSLU PEYNİR TATLISI

Ayşe Tüter

125gr. Tuzsuz beyaz peynir
1/2 bardak nişasta
1 su bardağı şeker
125 gr. Margarin
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
2 bardak un
1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne
Şerbeti için:
2 bardak şeker
1 bardak su
1 Bardak vişne suyu
1/2 limon suyu

Şerbeti için, şeker, vişne suyu, limon suyu, suyu ateşte 10 dakika kaynatın (sıcak olarak kullanın).
Bir kaba peynir, nişasta, un, şeker, eritilmiş margarin, yumurta sarısı, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vişneleri koyun. Kaptaki malzemeleri bir hamur haline gelene kadar karıştırın. Ceviz büklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayın. 2 parmak arayla, önceden yağladığınız tepsiye dizin ve 170 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerine sıcak şurup dökün ve tepsiyi tekrar fırına koyduktan sonra, 5 dakika daha pişirin. Soğuyunca üzerini süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:108652 • adı:Vişne Soslu Peynir Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:22