# GOFRETLİ PASTA

Rulo Gofret
13 Yemek Kaşığı Şeker
13 Yemek Kaşığı İrmik
3 Yemek Kaşığ Hindistancevizi
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1,5 Litre süt
1 Paket Çikolata Sosu
2 Su bardağı süt

Tencerede süt, toz şeker ve irmiği tahta kaşık ile kaynayana dek karıştırarak pişirin. Kaynayınca ocaktan alıp tereyağı ve hindistancevizi ekleyip, tereyağı eriyinceye dek karıştırın. 22 cm çapında kelepçeli kek kalıbını yağlı bir kağıt ile kaplayıp gofret yerleştireceğiniz kısımlarını pişirdiğiniz muhallebi ile kaplayın ve gofretlerin ayakta durması için muhallebiye birbirlerine paralel olacak şekilde saplayarak kalıbın etrafını tamamlayın. Kalan muhallebiyi kalıbın ortasına doldurun. Üzeri için küçük bir tencereye iki su bardağı sütü koyup hazır bir paket toz çikolata sosu ilave edin, karıştırarak pişirin. Hazırladığınız çikolata sosunu ocaktan alındıktan sonra beş dakika karıştırarak ılıtın ve irmikli muhallebinin üzerine dökün. Soğuması için dolapta bekletin.

© lezzetler.com tarif no:119187 • adı:Gofretli Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:47