ZENCİ KIZ TATLISI

Ayşe Tüter

125 gr. margarin
4 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Kabartma tozu

Yağ, yumurta, şeker, un, kakao ve kabartma tozu iyice çırpın yağlanmış kalıba dökün. 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. 1 bardak şekeri suyla kaynatın. Soğutup tatlının üzerine dökün. Krema pişirin, soğuk tatlının üzerine dökün. 2 saat dinlendirilip servis yapın.
KREMASI: Tencerede süt, yumurta sarısı, pirinç unu, şekeri iyice karıştırın. Ateşte göz göz olana kadar pişirin, mikserle 5 dakika pişirin, kabuğunu ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:72795 • adı:Zenci Kız Tatlısı • gönderen:mahinur • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:34