KARAKIZ TATLISI

Keki için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
4 adet yumurta
Yarım paket margarin
5 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı nişasta
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker

Kek için bütün malzemeyi karıştırarak yağlı tepsiye dökün. Fırında yarım saat pişirin. Diğer tarafta şekerle suyu kaynatıp soğutun. Kek soğuduktan sonra fırından çıkarıp soğuyan şerbeti dökün. Şerbetini çektikten sonra servis tabağına ters çevirin. Krema içinin hepsini karıştırarak muhallebi kıvamında pişirip soğutun. Servis tabağına aldığınız kekin üzerine kremayı gezdirip fındık veya toz antepfıstığıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:7696 • adı:Karakız Tatlısı • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:10