HAVUÇ TATLISI

3-4 tane büyük boy havuç
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı nişasta
2 su bardağı süt
İçi için:
1 su bardağı hindistancevizi
1 paket pasta kreması
Yarım su bardağı süt

Havuçlarımızı yıkayıp soyalım ve halkalar halinde doğrayarak tencereye alalım. Üzerine toz şekerimizi ve iki bardak suyu dökelim. Orta ateşte pişmeye bırakalım. Havuçlarımız iyice piştikten sonra ateşten alalım. Robottan veya blenderdan geçirelim. Üzerine 1 çay bardağı irmik 2 su bardağı süt dökelim. Bir çorba kaşığı nişastayı yarım çay bardağı su ile açarak havuçların üzerine dökelim. İyice çırpalım ve tenceremizi ocağa alalım. Orta ateşte sürekli karıştırarak dibine tutturmadan kıvamı muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim ateşten alalım. Şimdi içinin toplarını hazırlamak için bir kaba pasta kremamızı yarım bardak sütümüzü dökelim, mikserle çırpalım. Daha sonra bir su bardağı veya daha fazla olabilir, hindistan cevizi dökelim elimizle yoğurmaya başlayalım. Çok sert bir hamur olması gerekiyor. Yani ortalama kurabiye hamuru gibi bir hamur elde edelim. Hindistan cevizli hamurumuzdan yuvarlak ceviz büyüklüğünde toplar yapalım. Hazırladığımız havuçlu muhallebiden muffin kalıplarının alt kısmına birer ikişer çorba kaşığı dökelim. Orta kısımlarına hazırladığımız toplardan birer tane yerleştirelim tekrar üzerlerine havuçlu muhallebimizden dökelim. Üzerini kaşıkla düzeltelim. Bu hazırlamış olduğumuz tatlılarımızı buzdolabında yarım saat bekledikten sonra dolaptan çıkarıp servis tabağına ters çevirerek alalım ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:134929 • adı:Havuç Tatlısı • gönderen:buzlu çay • indirme tarihi:05.05.2024 - 01:52