HAVUÇLU MOZAİK PASTA

Malzemeler:
1 tatlı kaşığı tarçın
1 bardak süt
1 paket kakaolu krem şanti
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
125 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
1 kg havuç
2 paket sade Ülker Pötibör

Yapılışı:
Önce krem şanti hazırlanır. Buzdolabına konur. Havuçlar rendelenir şekerle birlikte su ilave edilmeden pişirilir. Tarçın eklenir. Biskiviler irili ufaklı kırılır. Havuç,biskivi,ceviz ve eritilmiş margarin harmanlanır. Bir streç veya aleminyum folyoya sarılarak rulo sekli verilir. Derin dondurucuda 2-3 saat dondurulur. Donunca servis tabağına alınır. Üzeri krem şanti ile süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:43253 • adı:Havuçlu Mozaik Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:09