JÖLELİ PASTA

1 litre süt
1 yumurta
5 kasik misir nisasta
1 bardak seker- ben 8 kasik koydum
1 yemek kasigi tereyağ
1 paket vanilya
1 paket Dr.Oetker Jöle (tr'de kirmizi jöle olarak sanirim visne var ama kirmizi olmasi yeterli zaten)

Yumurta ve nisastayi biraz süt ile karistirin daha sonra kalan sütle birlikte icine sekeri ve yagi, vanilya haric, katin ve muhallebi kivaminda pisirin bir iki tasim kaynattiktan sonra vanilyayi ekleyip ocaktan alin.
Islatilmis büyük kare borcama muhallebiyi dökün.
Hazir jöleyi pakette yazdigi sekilde hazirlayin (ben biraz eksimsi olsun diye su yerine meyvenin suyundan da ekliyorum.)
meyvenizi, ahududu veya visneleri, muhallebinin üzerine serpistirin ve jöleyi dikkatlice üstüne dökün.
Buz dolabinda bir kac saat katilasmasini bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:8931 • adı:Jöleli Pasta • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:10.04.2024 - 09:40