KIBRIS TATLISI

https://www.elele.com.tr

Keki için:
3 yumurta
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı galeta unu
2 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
2 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2 çay bardağı toz şeker
2.5 çay bardağı su
3 damla limon suyu
Kreması için:
4 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
Yarım çay bardağı toz şeker
1 paket toz kremşanti
Üzeri için:
Nektarin

Şerbeti için toz şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Kreması için, süt, nişasta ve toz şekeri orta ateşte karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Keki için, yumurta ve toz şekeri bir karıştırma kabına alarak iyice çırpın. Galeta unu, Hindistan cevizi rendesi, Ayçiçek yağı ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. 30x30 ölçülerinde bir fırın kabını yağlayıp kek karışımını yayın. önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Soğuk şerbeti kaşık yardımıyla ılınan kekin kenarlardan ortasına doğru gezdirerek dökün. Soğuyan kremanın içine kremşantiyi ekleyin ve mikserin yüksek devirde 3-4 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı soğuk tatlını üzerine yayın. Dilimlenmiş nektarin ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128480 • adı:Kıbrıs Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:51