KOLAY PROFİTEROL

2 paket kedi dili bisküvi
1 litre süt
100 gr. bitter çikolata
2 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Üzerine:
1 poşet toz şanti
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
12 kişilik çember kalıp

Bir tencereye sütü döküp üzerine toz şekeri, unu, nişastayı, vanilyayı, kakaoyu ilave edip. çırpma teliyle sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 2-3 dakika pişiriyoruz. Üzerine çikolataları ilave edip, erimesi için 3-4 dakika bekletiyoruz. 12 kişilik pasta çemberimizi servis tabağına yerleştiriyoruz. Üzerine, aralarında bir sıra boşluk bırakarak kedi dili bisküvileri diziyoruz ve sosumuzu bisküvilerin üzerine çıkacak kadar döküyoruz.
2. sıra kedi dili bisküviyi yerleştirdikten sonra üzerine sosumuzu döküyoruz. Bir kat daha bisküvi dizip, kalan sosu döküyoruz. Soğuması için bir gece buzdolabında beklettikten sonra çemberimizin iç kısmında bir bıçak dolaştırıp çemberi çıkarıyoruz. Üzerine toz şantiyle sütü ilave edip mikser ile köpürtüyoruz. Şanti torbasına tırtıklı uç takıp içine doldurup istediğimiz şekillerde desenlere sıkıp yeşil fıstık serpip servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:24940 • adı:Kolay Profiterol • gönderen:Ege Güneşi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:36