MANDALİNA SOSLU MUHALLEBİ

8 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
50 gr tereyağı
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı çekilmiş badem
4 çorba kaşığı su
Mandalina sosu için:
5 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu
2 su bardağı su
6 çorba kaşığı nişasta
Yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kıyılmış mandalina kabuğu
Süsleme için:
Mandalina dilimleri
Mandalina kabuğu şekerlemesi

Derin bir kapta yumurta sarıları ve tozşekeri mikserle 3 dakika çırpın. Ayrı bir kapta buğday nişastasını 4 kaşık suyla ezip karışıma ekleyin. Un ve vanilyayı ilave edin. Üzerine sütü üzerine döküp düzgün bir karışım elde edinceye kadar çırpın.
Hazırladığınız karışımı derin bir tencerede kısık ateşte karıştırarak pişirin. Muhallebi koyulaşıp kaynamaya başlayınca badem ve tereyağını ekleyip karıştırın. Muhallebiyi karıştırmadan birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzeri kaymak tutmaması için soğuyuncaya kadar mikserle çırpın. Kaselerin yarısına gelecek şekilde paylaştırın. Buzlukta 5 dakika bekletin.
Sos için, mandalina suyu, su, nişasta, mandalina kabuğu ve şekeri tencerede karıştırın. Kısık ateşte devamlı karıştırarak pelte kıvamında pişirin. Soğuyunca katılaşan muhallebinin üzerine paylaştırın. Katılaşması için buzlukta 5 dakika bekletin. Malzeme bitene kadar işlemi sürdürün. Kaselerin üzerlerini mandalina kabuğu şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.

ML® Soslu Muhallebi için tıklayın

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.03.2023

© lezzetler.com tarif no:18131 • adı:Mandalina Soslu Muhallebi • gönderen:selvinaz • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:21