MUHALLEBİLİ İNCİR TATLISI

8 Adet İncir
3 Adet yumurta
1 Su bardağı ceviz
1 Su bardağı şeker
1 Su bardağı un
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
1 Tatlı kaşığı Tarçın
Şerbeti için:
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı Nescafe
1 Çay bardağı tozşeker
Muhallebisi İçin:
1lt Süt
2 Yemek Kaşığı Nişasta
2 Yemek Kaşığı Un
1 Yemek kaşığı Tereyağı
1 Paket Vanilya
1 paket toz krem şanti
Üzeri için:
File fıındık, arzuya göre tarçın

Öncelikle incirlerimizi 10 dakika kadar suda bekletelim ve ardından küçük küpler halinde doğrayalım.
Tatlımızın yapımına keki yaparak başlayalım, karıştırma kabımızda yumurta ve şekerimizi çırpalım. Bir başka kabın içerisinde un ,kabartma tozu , tarçın ve vanilyamızı tel süzgeç yardımıyla eleyerek unumuzun havalanmasını sağlayalım .
Çırpmış olduğumuz yumurta ve şekerden oluşan sıvı karışımımıza ilave edip mikserimiz yardımıyla kek kıvamına gelene kadar çırpalım ardından ceviz ve incirlerimizi de ekleyerek karıştıralım. Dikdörtgen fırın kabı ya da borcamı yağlayarak kek karışımını kalıbımıza dökelim ve 180 C önceden ısıttığımız fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişirelim.
Kekimizi fırından alıp üzerine çatalla delikler açalım ve bu sırada toz şeker, nescafe ve suyu karıştırarak şerbetimizi hazırlayalım kekin üzerine dökelim. Busırada toz şeker, nescafe ve suyu karıştırarak şerbetimizi hazırlayalım kekin üzerine dökelim.
Bu sırada muhallebimiz için tereyağı ve unumuzu kokusu çıkana kadar kavuralım süt ve şeker ilave ederek çırpıcımız yardımıyla kısık ateşte karıştıralım.
Muhallebi göz göz olunca vanilyamızı da ilave edip karıştıralım, ocağımızın altını kapatalım.
Soğutana kadar mikser yardımıyla çırpalım ve ardından krem şantimizi ilave edip mikserle pürüzsüz kıvama gelene kadar çırpalım. Soğuyan kekin üzerine muhallebimizi dökelim ve dışarda soğuduktan sonra buzdolabına alıp bir kaç saat bekletelim servis sırasında dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.
Ceviz, fındık, hindistancevizi ya da antepfıstığı yine tercih sizin.Dilimleyerek yada kalıp yardımıyla keserek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:111178 • adı:Muhallebili İncir Tatlısı • gönderen:kuaför • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:16