OSMANLI USULÜ KARA KIZ TATLISI

125 Gr Sana Hamurişi
5 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı pirinç unu (kreması için)
1,5 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba Kaşığı kakao
2 Çorba Kaşığı Un (kreması için)
1,5 Su Bardağı un
0,5 Su Bardağı TOZ ŞEKER(KREMASI İÇİN)
1 Su Bardağı toz şeker (şerbeti için)
4 Su Bardağı süt (kreması için)
2 Su Bardağı su (şerbeti için)

Ön hazırlık olarak keki hazırlayın. Margarin, yumurta, toz şeker, un, kakao ve kabartma tozunu iyice çırpın. Yağlanmış kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana dek pişirin. Şerbeti hazırlayın. 1 su bardağı şekerle, 2 su bardağı suyu kaynatın. Soğuduktan sonra, kekin üstüne dökün. Keki buzdolabına alın. Kremayı hazırlayın. Bunun için un, pirinç unu, toz şeker ve sütü tencereye alın. Karıştırarak pişirip, soğuk kekin üzerine gezdirin. Buzdolabında 2 saat daha dinlendirin. Üzerine dövülmüş fındık, fıstık yada meyve dilimleriyle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79830 • adı:Osmanlı Usulü Kara Kız Tatlısı • gönderen:Tuğçe Soylu • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:17