PİRİNÇ PATLAKLI TART

100 gr margarin
2 yemek kaşığı pekmez
2 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
300 gr mini marshmallow
1 çay kaşığı tuz
280 gr pirinç patlağı
1 paket vanilya
400 gr pudra şekeri
100 gr labne peyniri

22 cm x 33 cm'lik fırın kabını yağlayın. Margarini sos tenceresine alıp eritin, tuz, pekmez ve tarçını ekleyerek karıştırın. Marshmallowları ekleyip hızlıca karıştırın. Ocaktan alıp vanilya ekleyin. Pirinç patlaklarını karışıma ekleyerek iyice karıştırın ve fırın kabına bastırarak yayın. Birkaç dakika soğumaya bırakın. Ilıkken dilimleyip elinizde yassı, yuvarlak şekillendirin. Üzeri için, margarin ve labne peynirini mikserle iyice çırpın. Vanilya ve azar azar pudra şekeri ekleyerek birkaç dakika çırpmaya devam edin. Kremayı düz uçlu sıkma torbasına ya da yağlı kağıttan hazırlanmış külaha doldurun ve helezon şeklinde sıkın. Tarçın serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:125821 • adı:Pirinç Patlaklı Tart • gönderen:alabastar • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:11