PORTAKAL SOSLU PASTA

Hilal Akçil

1 Su Bardağı İrmik
14 Çorba Kaşığı Toz Şeker
4 Su Bardağı Süt
1 Paket Bisküvi (Kakaolu)
2 Tatlı Kaşığı Hindistan Cevizi
2 Tatlı Kaşığı Çam Fıstığı (Dövülmüş)
1 Tatlı Kaşığı Çikolata Parçaları veya Rendesi
Sos İçin:
3 Su Bardağı Portakal Suyu (Taze)
1 Çay Bardağı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Nişasta

İrmiği, şekeri ve sütü bir tencereye koyalım. Yüksek ısıda sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim. Hazırladığımız bu muhallebinin yarısını borcama dökelim. Muhallebinin üzerine kakaolu bisküviyi tek sıra olarak dizelim, kalan muhallebiyle bisküvilerin üzerini kapatalım. Soğumaya bırakalım.
Portakallı sosu hazırlamak için başka bir tencereye taze sıkılmış portakal suyunu, toz şekeri ve nişastayı koyalım. Yine yüksek ısıda muhallebi kıvamı alana kadar pişirelim. Biraz ılınınca irmikli muhallebinin üzerine dökelim. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra Hindistan cevizi, çam fıstığı ve çikolata parçalarıyla süsleyelim.

© lezzetler.com tarif no:90037 • adı:Portakal Soslu Pasta • gönderen:Fahri Alem • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:10