SADRAZAM LOKUMU

1 yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 vanilya
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
Yeterince hindistancevizi

Tencereye yumurta, un, kakao ve toz şekeri alalım azar azar süt dökelim ve çırpalım. Tencereyi ateşe alalım orta ateşte sürekli karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirelim. Ateşten alıp tereyağ ve vanilyayı ekleyelim soğumaya bırakalım. Bu arada krem şantimizi de hazırlayalım. Büyük bir tepsinin tabanına hindistan cevizi serpelim. Soğuyan muhallebimizi üzerine dökelim. Çırptığımız krem şantimizi muhallebinin üzerine dikkatli bir şekilde yayalım. Buzdolabında 15-20 dakika bekletelim. Daha sonra önce ortadan keselim sonra resimde görüldüğü gibi 2-3 parmak genişliğinde şeritler halinde keselim ve dikkatli bir şekilde rulo yapalım. Servis tabağına alıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:132409 • adı:Sadrazam Lokumu • gönderen:sokak lambası • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:34