ŞEFTALİ KREMALI PÖTİBÖR PASTA

2 adet şeftali
2 çorba kaşığı toz şeker
1.5 paket Ülker kakaolu pötibör
Krema için:
2.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
4 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya

Şeftalileri yıkayıp kabuğunu soyun ve küçük küçük doğrayın. Küçük bir tencereye doğranmış şeftalileri koyup üzerine 2 kaşık tozşeker ekleyin ve arada bir karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Ardından el blendırı ile ezerek püre haline getirin.
Diğer tarafta bir tencereye süt, yumurta, un ve nişastayı koyup çırpın. Ocağı yakıp kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca şeftali püresini ve vanilyayı ekleyip hızlıca karıştırın, ocaktan alın. Şeftalili krema tamamen soğuyana kadar arada bir karıştırın.
Kakaolu pötibör bisküvileri soğuk süte batırıp arasına şeftalili krema koyarak düz bir tabağa veya tepsiye kat kat döşeyin. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Dilerseniz üzerini ince kesilmiş taze şeftali dilimleri ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:81412 • adı:Şeftali Kremalı Pötibör Pasta • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:01