ŞERBETLİ İNCİR TATLISI

10 adet incir
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 Çay bardağı sıvıyağ
SOSU:
1 kg süt
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı margarin
1 komposto kasesi krem şanti
1 yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı vanilya

İnciri küp küp doğrayın. Sıcak suda bir saat bekletin. Yumurta ve şekerle ayran kıvamına gelene kadar çırpın. Sıvıyağ, un, kabartma tozu, süzülmüş incirler ceviz koyup karıştırın. Yağlanmış bor cama dökün. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkınca üzerine bir su bardağı soğuk sade gazozu dökün. Ilınınca süt, şeker, yumurta sarısı, un vanilya, margarini ateşte koyulaşıncaya kadar pişirip soğutun. Krem şanti koyun. Mikserle 10 dakika çırpın. Kekin üzerine dökün. Dolapta birkaç saat bekletilip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72784 • adı:Şerbetli İncir Tatlısı • gönderen:mahinur • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:28