



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 KAT 3 TAT

Tabanı için:

8 adet bebe bisküvisi

1 yemek kaşığı tereyağı

Kreması için:

1 paket krema

300 mililitre süt

1 paket vanilya

2,5 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı şeker

80 gram beyaz çikolata

Böğürtlen sosu için:

3/4 çay bardağı su

7 adet böğürtlen

7 adet frambuaz

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1/2 çay bardağı şeker

Krema için öncelikle süt ve kremayı karıştırıp dinlenmek üzere bir kenara alın. Ardından 2,5 yemek kaşığı tereyağıyla 2 yemek kaşığı unu 2 dakika kadar kavurun. Üstüne süt ve krema karışımınızı yavaş yavaş eklerken topaklanmaması için durmadan karıştırın. Daha sonra içine şekeri ve vanilyayı ekleyip dibi tutmasın diye 8 dakika kadar durmadan karıştırın. Ardından içine ince ince kıydığınız beyaz çikolata parçalarını ekleyip kremayı 20 dakika kadar buzdolabında bekletin.

Tatlının tabanını hazırlamak için bebe bisküvilerini blenderda çekip un ufak hale getirdikten sonra 1 yemek kaşığı tereyağında 2 dakika kadar kavurup soğuması için bir kenara alın. Böğürtlen sosu için suyun içine nişastayı ekleyip karıştırın. Sos için gerekli tüm malzemeyi bir tavada bir araya getirip 4 dakika kadar pişirin. Bir kupun içine ilk olarak tereyağında kavurduğunuz bebe bisküvisini ekleyin. Üstüne kremayı yerleştirip en üste de böğürtlenli sosu ekledikten sonra yiyin.

