



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALASKA TATLISI

2 paket kakaolu puding
7 su bardağı su?
4 paket kakaolu bisku?vi
U?zeri ic?in:
2 paket krem s?anti
1,5 su bardağı su?
Çikolatalı sosu ic?in:
1 paket c?ikolata sos
2 su bardağı su?
t

Tencerenize hazır pudingleri koyup üzerine belirtilen süt miktarını ekleyin. Ocakta kaynayana kadar durmadan karıştırın.
Pis?en pudingin c?abuk sog?uması ic?in ayrı bir kaba alın ve üzeri kabuk tutmaması için arada karıştırmaya devam edin. Puding soğurken bisku?vileri rondodan gec?irin.
İlk sıcaklığı giden pudingin içerisine bisku?viyi ekleyip karıştırın. Daha sonra pu?ru?zsu?z bir kıvam alana kadar blenderden gec?irin.
Tatlıyı borcamı almadan o?nce borcamı su ile c?alkalayıp fazla suyunu do?ku?n ve daha sonra tatlıyı borcamı iyice yayın, soğuması için buzdolabına kaldırın.
Dolapta soğuduktan sonra bir karıs?tırma kabına iki paket krem s?antiyi alın ve u?zerine sog?uk su?tu? ekleyip sert bir kıvam alana kadar c?ırpın.
Tamamen sog?umus? olan tatlının u?zerine krem şantiyi yayın ve bir kas?ık yardımı ile her yerine es?it gelecek s?ekilde dag?ıtıp tekrar buzdolabına kaldırın.
U?zerinin sosu ic?in bir paket c?ikolata sosu ve su?tu? tencereye alıp c?ırpın, kısık ateşte karıs?tırarak pis?irin.
Daha sonra u?zeri kabuk tutmaması ic?in sık sık karıs?tırarak tamamen sog?umaya bırakın.
C?ikolata sosu iyice sog?uduktan sonra krem s?antinin u?zerine gezdirin ve bir kas?ıkla yayın.
Daha sonra tatlıyı en az bir gece beklemesi ic?in buzdolabına kaldırın.
Bir gece sonunda servis edin.

