



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BADEMLİ KEŞKÜL

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Keşkül

6 su bardağı süt

1 su bardağı krema

4 dilim taze ananas

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kaplama:

15 adet kedidili bisküvi

1 su bardağı süt

Üzeri için:

2 dilim taze ananas

3 - 4 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kalıp:

Ayarlanabilir yuvarlak pişirme çerçevesi (16-30 cm)

Sütü bir tencereye alın. Üzerine keşkül poşetlerini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Kremayı çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kremayı soğuyan keşküle ilave edin ve kaşık yardımıyla alttan üste doğru yavaşça karıştırın. 4 dilim ananası küp şeklinde kesin, bademlerle beraber hazırladığınız karışıma ilave edin ve karıştırın.

Kalıbı 18 cm çapında ayarlayıp düz bir servis tabağına yerleştirin. Kedidili bisküvileri süte batırıp çıkarın ve çemberin iç kısmına çerçeve şeklinde dik olarak yan yana sıralayın. Hazırladığınız kremalı keşkülü içine boşaltın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Dilim ananasları ortadan ikiye kesin ve şekere bulayın. Yapışmaz yüzeyli tavada orta ateşte karamelize oluncaya kadar çevirerek pişirin. Ocaktan alın, soğutun ve bademlerle birlikte tatlının üzerine sıralayın. Çemberi genişletip çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.



