BREZİLYA TATLISI

1 lt. süt
7 yemek kaşığı mısır nişastası
7 yemek kaşığı + 1,5 su bardağı şeker
400 ml. hindistancevizi sütü
2 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
1/2 su bardağı su
1 su bardağı Erik kurusu
1 su bardağı kayısı kurusu
2 yemek kaşığı margarin

Bir kapta, 1 lt. sütün bir kısmı ile nişastanızı karıştırıp inceltin.
Kalan sütü tercihen (dibinin tutmaması için) teflon tencereye koyup, üzerine şekerini ilave edip orta ısıda karıştırın (şeker eriyip, süt hafif ılınmış olacak).
Ilınan süte yavaş yavaş nişastayı ve margarini ekleyip, karışım koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kısık ateste pişirin.
Koyulaşınca, 400 ml. hindistancevizi sütünü ekleyin ve 2 dakika kadar daha karıştırın (kullanacaksanız, rendelenmiş hindistancevizini de bu aşamada ilave edin).
Tercihen ortası delikli kek kalıbınızın içini soğuk su ile ıslatıp, fazla suyunu silkeleyin ve pişirdiğiniz muhallebiyi sıcakken kalıba dökün.
Tamamen soğuduktan sonra üzerini strechleyip buzdolabına kaldırın.
1,5 su bardağı şekeri bir tencereye alın ve orta ısıda karamel oluncaya kadar yakın. İstediğiniz renge gelince içine 1/2 su bardağı su ekleyin. (çok dikkatli olun, kızgın karamel sıçrıyor)
Ocaktan alıp meyvelerini ilave edin, kapağını kapatıp, kulanacağınız zamana kadar oda ısısında saklayın (kullanacağınız zamana kadar ağdalanırsa, kullanmadan hemen önce çok kısık ateste ya da mikrodalga fırında birkaç saniyede biraz eritebilirsiniz).
Servis yapacağınız zaman kalıbınızı servis tabağına ters çevirin, üzerine meyveli karameli döküp dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136024 • adı:Brezilya Tatlısı • gönderen:cüneyt a. • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:49