ÇİLEK SOSLU LOR TATLISI

Yarım kg tuzsuz lor peyniri
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pudraşekeri
1 paket krem şanti
1 çay bardağı iri çekilmis ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
250 gram çilek
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Sos için:
250 gram çilek
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı tozşeker
Süslemek için:
File antepfıstığı
Çilek
Rulokat

Bir kaseye lor peynirini alın. Üzerine süt ve pudraşekerini döküp mikserle iyice karıstırın. Ardından krem şantiyi, ceviz içini, tarçını ilave edin ve koyulaşana dek çırpın. Koyulaşınca küp doğranmış çilek ile hindistancevizini ilave ederek bütün malzemeleyi iyice birbirine yedirin. Arzuya göre kase veya kuplara paylaştırın. Sos için blenderden geçirilmiş çilekleri, mısır nişastası ve tozşekeri koyulaşıncaya dek pişirin. Bu sosu kuplardaki tatlıların üzerine gezdirin. BuzdolabInda 3 saat bekletin. Üzerini file antepfıstığı, çilek, rulokat ya da hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125940 • adı:Çilek Soslu Lor Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:21