ÇİLEKLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

https://www.droetker.com.tr

Muhallebi:
1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
3 su bardağı süt
25 g margarin
Dolgu:
7 - 8 adet çilek
6 adet kedidili bisküvi
6 yemek kaşığı süt
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi
Süslemek için:
6 - 7 adet çilek
1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi
1 limon kabuğu rendesi
Kalıp:
Oval kalıp (16x22 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarini ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve mikserin en düşük devrinde 5 dakika çırpın.
Çilekleri yıkayıp kurulayın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Bisküvileri üç parçaya bölün ve bir kaseye alın. Sütü üzerlerinde gezdirerek ıslatın.
Muhallebinin 1/3 ünü kalıba alın ve yayın. Üzerine çilek ve bisküvilerin yarısını sıralayın. Badem ve Hindistan cevizi rendesinin yarısını serpin. Üzerine kalan muhallebinin yarısını yayın, kalan çilek ve bisküvileri sıralayın, badem ve Hindistan cevizi rendesini serpin. En üste kalan muhallebiyi yayın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 3 saat bekletin.
Çilekleri yıkayıp kurulayın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp üzerine çilekleri sıralayın. Hindistancevizi rendesi ve limon kabuğu rendesini serpin. Kaşık ile porsiyonlayarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169837 • adı:Çilekli Sakızlı Muhallebi • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 18:58