ÇİLEKLİ SÜTLAÇ

https://www.droetker.com.tr

Dolgu:
250 - 300 g çilek
0,5 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1 - 2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı fındık kırığı
Sütlaç için:
1 poşet Dr. Oetker Sütlaç
3 su bardağı süt
1 su bardağı krema
Süslemek için:
5 - 6 adet çilek
1 - 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Çilekleri yıkayıp küp şeklinde kesin ve tencereye alın. Yarım çay bardağı suyu bir kaseye alın, nişastayı ilave edip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın ve çileklerin üzerine dökün. Toz şekeri ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Süt ve kremayı bir tencereye alıp üzerine sütlaç poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15 dakika ılıtın.
Sütlacı, aralara çilekli sos ve fındık kırığı koyarak kuplara paylaştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Kupları çilek ve fındık kırığı ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169840 • adı:Çilekli Sütlaç • gönderen:gül • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:48