



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI DAĞ

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3 su bardağı süt

2 yemek kaşığı fındık ezmesi

0,5 su bardağı fındık (bütün)

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Süslemek için:

8 - 10 adet fındık (bütün)

1 çay bardağı Dr. Oetker Kakao

16 cm çapındaki derin bir kase nin iç kısmını streç film ile kaplayın. Fındıkları ortadan ikiye bölün.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp fındık ezmesini ekleyin ve karıştırın. Arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız keşkülü ekleyin ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Fındıkları da ilave edin ve düşük devirde kısa bir süre karıştırın. Karışımı hazırladığınız kaseye doldurun. Üzerini düzelterip kapatın ve buzdolabın dondurucu bölümünde 3-4 saat bekletin.

16 cm çapındaki derin bir kaseyi streç film ile kaplayıp karışımı içine doldurun. Üzerini düzelterip kapatın ve buzdolabın dondurucu bölümünde 3-4 saat bekletin.

Sütü tencereye alıp üzerine sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tatlıyı dondurucudan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Streç filmi çıkarın. Üzerine vanilyalı sosu şekilli olarak döküp süsleyin. Üzerine fındıkları yerleştirip kakao serpin ve dilimleyerek servis yapın.



