



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI SUPANGLE MOUSSE

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

- 1 poşet Dr. Oetker Supangle
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 1 limon kabuğu rendesi

Yaklaşık 8 cm çapındaki 4 adet kase nin iç kısmını streç film ile kaplayın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ilave edin ve 2- 3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız supangleyi ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Fındık kırığı ve limon kabuğu rendesini ekleyip yarım dakika daha çırpın. Hazırladığınız kaselere paylaş tırın ve üzerlerini düzeltin. Streç film ile kapatıp dondurucuda 1-2 saat bekletin.

Servisten önce tatlıları 15 dakika buzdolabında bekletin. Ters çevirerek servis tabaklarına alın ve streç filmlerini çıkarın. Bekletmeden servis yapın.

