HİNDİSTANCEVİZLİ SUPANGLE DİLİMLERİ

https://www.droetker.com.tr

Supangle:
1 poşet Dr. Oetker Supangle
2 su bardağı süt
0,5 çay bardağı fındık kırığı
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

Kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın. Sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan supangleye fındık kırıklarını ekleyip kaşık ile karıştırın ve kalıba alın. Üzerini düzeltip buzdolabında 1 saat bekletin.
Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini ilave edin ve spatula ile karıştırın. Kalıptaki supanglenin üzerine yayın. Streç filmi uzun kenarından kaldırarak tatlıyı rulo şeklinde sarın. Streç film ile kaplayın ve buzdolabının derin dondurucu kısmında 2-3 saat bekletin.
Donan tatlıyı 1,5cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri hindistancevizine bulayarak servis tabağına alın ve bekletmeden servis yapın.