# İNCİRLİ TATLI

50 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı MUHALLEBİSİ İÇİN : Nişasta
5 Yemek Kaşığı MUHALLEBİSİ İÇİN : Toz Şeker
1 Paket MUHALLEBİSİ İÇİN : Toz Krem Şanti
1 Su Bardağı KEKİ İÇİN : Toz Şeker
3 Adet KEKİ İÇİN : Yumurta
1 Paket KEKİ İÇİN : Kabartma Tozu
1 Su Bardağı KEKİ İÇİN : Ceviz İçi
1,5 Su Bardağı ŞERBETİ İÇİN : Su
1 Litre MUHALLEBİSİ İÇİN : Süt
1 Yemek Kaşığı ŞERBETİ İÇİN : Nescafe
2 Yemek Kaşığı MUHALLEBİSİ İÇİN : Un
1 Su Bardağı KEKİ İÇİN : Un
6 Adet KEKİ İÇİN : Kuru İncir
0,5 Su Bardağı ŞERBETİ İÇİN : Toz Şeker

Kek için yumurta ve şekeri çırpın, cevizi, unu, kabartma tozunu ekleyip karıştırın. En son inciri ekleyip dikdörtgen borcama dökün ve 160C de pişirin. Pişerken krem şanti haricindeki malzemelerle muhallebiyi yapın. Piştikten 5 dakika sonra 1 poşet toz krem şantiyi ekleyip mikserle çırpın. Kek piştikten sonra 3-4 dak. havalandırın. Şerbet malzemelerini karıştırıp pişirmeden kekin üzerine dökün. 5 dakika sonra muhallebiyi üzerine yayın, buzdolabında 2-3 saat bekletin.Buzdolabından çıkardıktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:76866 • adı:İncirli Tatlı • gönderen:zatinur • indirme tarihi:08.05.2024 - 11:11