KARADUTLU MUHALLEBİ

https://www.elele.com.tr

Muhallebi için:
500 ml süt
2 su bardağı krema
1 vanilya çubuğu
2 yumurta
2 yumurta sarısı
2/3 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı tereyağı
Karadut sosu için:
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2/3 su bardağı karadut suyu
1 su bardağı karadut
1 yemek kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Karadut

Toz şeker, mısır nişastası, karadut suyu ve karadutları bir sos tenceresine alın. Ara ara karıştırarak kaynatın. Sos katılaşmaya başladığında limon suyunu ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Sosu cam servis kaplarına paylaştırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alıp soğutun. Muhallebi için süt ve kremayı bir sos tenceresine alın. Vanilya çubuğunun çıkarttığınız çekirdeklerini ilave edip kaynatın. Sos kaynayınca ocaktan alın ve kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Yumurtalar, yumurta sarıları, toz şeker ve mısır nişastasını bir kasede çırpın. Kremalı karışımdan bir kepçe kadar ilave ederek yumurtaları ılındırın ve sos tenceresine ilave edin. Muhallebiyi koyulaşıncaya kadar tekrar pişirin. Tereyağını ilave edip ocaktan alın. Muhallebiyi soğuyan karadut soslu kapların üzerine paylaştırıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında 2 saat kadar bekletin. Karadut ile süsleyerek servis yapın.