KARAMEL RÜYASI

Muhallebi için:
1 litre süt
3 çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı un
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Karamel sos için:
5 çay bardağı toz şeker
1. 5 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 çay bardağı su
Çekilmiş ceviz-fındık (süsleme için hangisi varsa)

İlk olarak sütün içine şeker, un ve nişastayı ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz.
Muhallebinin kıvamı koyulaşmaya başladığında vanilyayı da ekleyerek karıştırıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.
Ardından soğuyan muhallebinin içine toz krem şanti ekleyerek mikserle iyice çırpıyoruz ve kaselere pay ediyoruz.
Karameli hazırlamak için toz şekeri kısık ateşte kontrollü olarak yakmadan eritiyoruz.
Karamel rengi alınca 1. 5 çay bardağı suyu dikkatlice ekleyerek kaynatıyoruz.
Suyu ilk ilave ettiğimizde bir miktar koyulaşabilir fakat kaynadıkça kıvamı açılacaktır.
Yeteri kadar çözünen karamele, 2 çay bardağı suyun içerisinde erittiğimiz nişastayı ekleyip koyulaşana kadar pişiriyoruz.
Ayrıca kıvamı sulu gelirse az miktarda suyun içinde nişasta eritip ekleyebilirsiniz.
Karamelimiz biraz akışkan olmalıdır çünkü soğudukça kıvamı koyulaşıyor.
Hazırladığımız bu sosu muhallebinin üzerine pay ediyoruz.
Son olarak da ceviz veya fındık ile süslüyoruz. Tatlımız soğuduktan sonra servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:174729 • adı:Karamel Rüyası • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 04:49