KEDİDİLLİ PASTA

16 adet kedidili bisküvi
Muhallebisi için:
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
Bisküvileri ıslatmak için:
3 su bardağı süt
Sosu için:
2 portakalın suyu
1 çay bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Süt, şeker ve nişasta biraz karıştırıp ateşe oturtulur, sürekli karıştırılır. Kaynayıp göz göz olınca ateşten alınır.
Bisküviler tek tek sütle ıslatılarak kare fırın kabının dibine bir sıra dizilir.
Üzerine hazırlanan muhallebinin yarısı düzgünce yayılır.
Muhallebinin üzerine ikinci sıra kedidili bisküviler sütle ıslatılarak yan yana dizilir.
Onların da üzerine kalan muhallebi düzgünce yayılır.
Sosu için, portakal suyu, su, şeker ve nişasta ateşe konarak, sürekli karıştırılır, kaynayıp göz göz olunca ateşten alınır.
Pastanın en üstüne portakallı sos düzgünce yayılır. Üzeri istenildiği gibi süslenir.
Pasta buzdolabında bir süre dinlendirilerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:150287 • adı:Kedidilli Pasta • gönderen:İ • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:46