



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SUPANGLE

<https://www.droetker.com.tr>

Supangleli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g yumuşak margarin

15 adet sade petit beurre bisküvi (ufalanmış)

1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Sütü-Bitter Çikolatalı Çıtır Müsli

1 su bardağı iri doğranmış kestane şekeri

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Supangleyi süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ekleyin, ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Ufalanmış bisküvi, müsli ve kestane şekerini ilave edip karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Beyaz çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Tatlının üzerine sosu yayın ve dilimleyerek servis yapın.

