KIBRIS TATLISI

3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı kırılmış ceviz
1 su bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket krem şanti
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Kıbrıs tatlısının şerbeti soğuk dökülür. Bu nedenle önce şerbeti hazırlayarak işe başlayın. Bir tencereye suyu ve şekeri alın. Kaynamaya başlayınca altını kısın. 15 dakika ocağı kapatın, vanilyayı şerbete ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın.
Tatlının keki için yumurtalarla şekeri güzelce çırpın. Ardından diğer malzemeleri ekleyip bir kek hamuru elde edin. Hamurunuzu yağlanmış bir tepsiye dökün.
Fırını 160 dereceye ayarlayıp keki fırına verin. 30 dakika pişirin. Çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti üzerine döküp çekmesi ve soğuması için bir kenara alın.
Bu esnada süt, nişasta, vanilya ve şekeri bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Altını kapattıktan sonra toz halindeki krem şantiyi ilave edip mikserle 5 dakika çırpın.
Soğuyan şerbetli kekin üzerine kremayı döküp her tarafının eşit olması için bir spatula yardımıyla üzerini düzleyin. Bolca hindistancevizi de serptikten sonra buzdolabına koyun. 2-3 saat soğuyup katılaşınca servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:144542 • adı:Kıbrıs Tatlısı • gönderen:hamur abla • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:03