



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKOLU VİŞNE TATLISI

Malzemeler:

125 gram margarin
2 kahve fincanı un
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 kutu krema
Bir parça damla sakızı
250 gram vişne
1 çay bardağı pudra şekeri
Koko için:
100 gram hindistancevizi
150 gram şeker
2 adet yumurta beyazı

Hazırlanışı:

Unu margarinle birkaç dakika kavurun. Süt, şeker ve damla sakızı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. 10-15 dakika mikserle çırpın. Kremayı ekleyip karıştırın. Kokoları iri parçalar halinde cam bir tepsiye doğrayın. Üzerine muhallebiyi dökün. Buzdolabında dondurun. Servisten 5 dakika önce vişne ve pudra şekerini blendırdan geçirin. Tatlıyı tabaklara dilimleyerek koyun. Üzerine vişne sosu gezdirip servise sunun. Koko hazırlanışı: Koko malzemelerini tencereye koyup karıştırın. Daha sonra yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine krema torbası ile koni şeklinde küçük küçük sıkın. Pembeleşene kadar pişirin.