KREM ŞANTİLİ VİŞNE ÇANAĞI

600 gr toz şeker
220 gr margarin
200 gr un
100 gr glikoz
600 gr süt
8 yaprak jelatin
200 gr ince kıyılmış vişne
900 gr krem şanti

Çanak için hamur malzemesini birlikte kaynatın ve soğumaya bırakın. Yağlanmış fırın tepsisine, parçalara bölünmüş tulipaları 24 cm çapında yayın. Pembeleşinceye kadar fırında pişirin. Çanak şekli vererek soğumaya bırakın.
İç malzemesi için, süt ve şekeri kaynatın. Jelatini ilave ederek karıştırın ve soğumaya bırakın. Kıyılmış vişne tanelerini ilave ederek karıştırın. En son kremşantiyi ekleyip, karıştırarak kalıplara dökün. Buzdolabında iyice soğutun. Soğutulmuş karışımı tulipalarin içine yerleştirin. Dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125183 • adı:Krem Şantili Vişne Çanağı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:30