MAGNOLİA

1 litre süt
Yarım paket krema
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tereyağı
İçi için;
1 paket yulaflı bisküvi
2 adet muz
3 adet kivi
Süslemek için;
Damla çikolata
Antepfıstığı

Süt, un, pirinç unu, yumurta sarısı, krema ve şeker bir tencereye konur, ateşe oturtulur ve aralıksız karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ocaktan almaya yakın tereyağı eklenerek eriyinceye kadar karıştırılır, ocak kapatılır.
Bu arada bisküviler rondodan geçirilir, muz ve kivi soyularak dilimlenir.
Kaselerin dibine biraz bisküvi kırıntısı konur, üzerine hazırlanan muhallebiden bir miktar konur.
Muhallebinin üzerine ve kasenin yan duvarlarına bir miktar meyva dilimleri konarak, tekrar muhallebi ve bisküvi kırıntıları ile kase doldurulur.
En üzerine meyve parçaları, damla çikolata ve antepfıstığı ile süslenir.
Buzdolabında soğuttuktan sonra servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:130331 • adı:Magnolia • gönderen:İ • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:49