MEYVELİ ŞARLOT

125 Gr Sana Hamurişi
2 Paket kedidili bisküvi
4 Yemek Kaşığı un
1 Paket meyvelerle uyumlu herhangi bir paket jöle
1 Kutu labne peyniri
1 Paket vanilya
10 Yemek Kaşığı şeker
1 Litre süt
3 Adet yumurta

Labne peyniri dışındaki tüm malzemeler karıştırılıp pişirilir.Muhallebi soğuduktan sonra Labne peyniri ilave edilip mikserle 15 dk. çırpılır.Kelepçeli kalıbın kenarları ve tabanı kedidili bisküvilerle kaplanır,soğuyan muhallebinin bir kısmı bisküvilerin üzerine dökülür,bir kat meyve dizilip tekrar kedidili kaplayıp kalan muhallebi dökülür.En üst kısım da meyve ile süslenip jölesi döküldükten sonra buzdolabında en az 4 saat bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:80644 • adı:Meyveli Şarlot • gönderen:şıkşık • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:57