MEYVELİ YOĞURT TATLISI (FRANSA)

MALZEMELER
1 su bardagi yoğurt (250 gr.)
1 1/2 su bardagi pudra sekeri (250 gr.)
2 su bardagi un (300 gr.)
1 1/2 çorba kasigi tereyağı (25 gr.)
3 yumurta
1 çay kasigi karbonat
300 gr. donmus visne
Surup için: 2 bardak toz seker (500 gr.)
3 1/2 su bardagi su (875 ml.)
3 çay kasigi limon suyu

YAPILIŞI
Yogurdu bir kapta krema haline gelinceye kadar el mikseri ile çirpin; pudra sekeri, yumurta, tereyağı ve un ilave edip iyice karistirin. Karisima karbonati ekleyin ve eriyinceye kadar el mikseri ile karistirin. Visneleri döktükten sonra karistirmaya kasikla devam edin. Visneli kek hamurunu, yaglanmis bir firin kabina (kare veya dikdörtgen) 2 parmak kalinliginda dökün. Keki 175 °C isitilmis firinda, üstü pembelesinceye kadar (45-50 dk.) pisirin. Kek hamurunun firindan çikmasina yakin, bir tencereye surup malzemelerini koyup, sekeri orta ateste eritin. Surubu, 10 dk. kadar kaynatin ve kivaminin sulu olmasina dikkat edin. Pisen kek hamuruna kaynar haldeki surubu yavas yavas yedirin. Tatlinizi dört köse veya baklava seklinde dilimleyip soguk olarak servis yapin.

ML® Yoğurt Tatlısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:4598 • adı:Meyveli Yoğurt Tatlısı (Fransa) • gönderen:Eşik • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:06