



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNNOŞ TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

Tabanı için:

6 adet kakaolu kremalı bisküvi

2 yemek kaşığı tereyağı

Kreması için:

1 paket krema

300 mililitre süt

1 paket vanilya

2,5 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı şeker

80 gram beyaz çikolata

Çikolata sos için:

1 paket bitter çikolata

1 paket krema

Diğer malzemeler:

1 adet muz

Yer fıstığı

Kreması için ilk önce süt ve kremayı karıştırıp bir kenarda dinlenmeye alın.

Ardından 2,5 yemek kaşığı tereyağıyla 2 yemek kaşığı unu 2 dakika kadar kavurun.

Üstüne süt ve krema karışımını yavaş yavaş eklerken topaklanmaması için durmadan karıştırın.

Daha sonra içine şekeri ve vanilyayı ekleyip, dibi tutmasın diye 8 dakika kadar durmadan karıştırın.

Ardından içine ince ince kıydığınız beyaz çikolata parçalarını ekleyip kremayı 20 dakika için buzdolabına kaldırın.

Tatlının tabanını hazırlamak için kakaolu kremalı bisküvileri blender'dan geçirip un ufak hale getirdikten sonra 2 yemek kaşığı tereyağında 1 dakika kadar kavurun.

Üstüne dökeceğiniz çikolata sos için bitter çikolataları ince ince kesip bir kenara koyun.

Daha sonra 1 paket kremayı bir sos kabında kaynattıktan sonra altını kapatıp içine çikolata parçalarını ekleyip eriyene kadar iyice karıştırın.

Bir kupun içine ilk olarak tereyağında kavurduğunuz kakaolu bisküvileri ekleyin.

Üstüne muz dilimlerini yerleştirip kremayı ilave edin.

En üste çikolatalı sostan geçdirip incecik kıydığınız yer fıstıklarından da ekledikten sonra servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:144553 • adı:Minnoş Tatlısı • gönderen:hamur abla • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:58