MISIR TATLISI

2 çorba kaşığı tereyağı
125 gram mısır unu
1 çorba kaşığı mısıryağı
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı tozşeker
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1 kutu (200 ml) krema
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı portakal suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Bir tutam tuz
1 su bardağı süzme yoğurt
Yarım kutu (100 ml) krema
5 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı + 3/4 su bardağı tozşeker
Bir buçuk su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
1 paket Çikolata sos

Mısır ununu, tereyağı ve mısıryağı ile birlikte rengi değişmeyecek şekilde kavurun. Ayrı bir kapta mısır nişastası, tozşeker, yumurta, süt, krema, kabartma tozu, karbonat, portakal suyu ve tuzu mikserle çırpın. Kavurduğunuz mısır ununu ilave edip, tekrar mikserle 1 dakika çırpın. Dikdörtgen bir fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın ve karışımı boşaltın. Spatula ile üzerini düzeltin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Şerbeti için tozşeker ve suyu kaynatın. Kaynayınca limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. Ilınması için bir kenara alın. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin ve soğuması için bir kenara alın. Üzeri için derin bir kapta süzme yoğurt, krema, süt, tozşeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Soğumuş tatlının üzerini, hazırladığınız krema ile eşit şekilde kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yaklaşık 12 saat kadar bekletip, çikolata sos ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92146 • adı:Mısır Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 20:23