MUHALLEBİ PASTASI

1 paket tuzsuz peksimet
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
2 paket sakızlı muhallebi
7 su bardağı süt
1 paket kremşanti

Tozşekeri yapışmaz yüzeyli bir tavaya döküp, kısık ateşte eritin. Tamamen eriyip karamelize olunca ocaktan alıp, üstüne suyu ekleyin. Ocağa koyup yeniden eritin ve ocaktan alın. Peksimetleri kalıba yerleştirin. Üzerine hazırladığınız karameli dökün. Sakızlı muhallebileri üzerindeki tarife göre hazırlayıp, karamelin üstüne dökün ve soğutun. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, tatlının üzerine yayın. Arzu ederseniz dondurmayla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66532 • adı:Muhallebi Pastası • gönderen:kırmızı • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:41