MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Aylin Durmaz Akın

6 adet güllaç yaprağı
4 bardak süt1
5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Muhallebi İçin;
1 litre süt
8 yemek kaşığı şeker
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket süt kreması(veya 1 poşet toz kremşanti)

Kremayı pişirmek için süt, şeker, un ve nişastayı bir tencereye alıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kremanın kıvamı boza gibi olacaktır.Krema piştikten sonra ocaktan alıp mikser ile hafif ılınana kadar 5 dakika çırpın. İçerisine bir paket toz halde krem şantiyi yada önceden çırparak katılaştırdığımız kremayı azar azar ekleyin. Tamamen karıştığında çırpmayı bırakın.
4 bardak sütü hafif ılınacak kadar ısıtıtıp içine şeker ve vanilyayı ekleyin.
Geniş bir tepsiye güllaç yapraklarını yerleştirip sıcak süt ile iyice ıslatın. Yaprağımız yumuşadıktan sonra dikkatlice kare yada dikdörtgen bir borcama alın. Hafif buruşturarak kalıbınızın tamamına yayılmasını sağlayın. Güllaç yaprağımızın üzerine bir kaşık yardımıyla üzerini tamamen kaplıcak kadar hazırladığımız kremadan dökün. Daha sonra üst üste güllaç yaprağı ve krema şeklinde 3-4 kat daha devam edin.
Tüm krema bittiğinde tatlımızın en üstüne bir tana daha güllaç yaprağını düzgünce yerleştirin ve servis etmeden önce mümkünse dolapta en az 4 saat bekletin. Tatlımızı kare kare dilimledikten sonra dilediğiniz gibi süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:84864 • adı:Muhallebili Güllaç • gönderen:oyacan • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:32