PASTÖREL TATLI

1 paket çikolatalı sos
2.5 su bardağı süt
1 poşet irmik tatlısı
2.5 su bardağı süt
25 gr margarin
1 paket kremşanti
Yarım su bardağı soğuk süt
1 tane rendelenmiş elma
1 çaykaşığı tarçın
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz
5 -6 damla limon aroması

Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Buzdolabında 1 saat bekletin. İrmik tatlısını 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 16x25 cm boyutlarındaki kalıba alın ve üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.
Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Elma rendesi, tarçın, ceviz ve limon aromasını ekleyip kaşık yardımı ile karıştırın. Karışımı irmik tatlısının üzerine yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyin ve çikolatalı sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:104343 • adı:Pastörel Tatlı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:09.05.2024 - 07:47