



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KASELİ SUPANGLE

<https://www.droetker.com.tr>

Kaseleri hazırlamak için:

6 adet portakal

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı su

İç malzeme:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2 su bardağı süt

25 g margarin

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

6 - 7 adet sade petit beurre bisküvi

4 - 5 yemek kaşığı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Rendenin ince tarafı ile portakalların turuncu kabuklarını ince bir şekilde rendeleyin. Portakalların üzerinden üçte bir bölümlerini kesin, içlerini bir bıçak yardımı ile oyarak çıkartın. Geniş bir tencereye sıralayıp üzerlerine toz şeker ve suyu ekleyin, kısık ateşte tencere kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütü bir tencereye koyup üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarin ilave edin ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Pastacı kremasını 2 çay bardağı soğuk süt ile mikserin önce düşük, daha sonra yüksek devirde 3 dakika daha çırpın. Bu kremaya soğumuş supangleyi ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın.

Portakalları servis tabağına alıp içlerine iri kırılmış bisküvileri ve müsliyi paylaşın. Hazırladığınız supangleyi krema sıkma torbasına doldurup portakalların içine şekilli olarak sıkın.

Antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

