PRENSES TATLISI

1 su bardağı toz şeker
2 çay bardağı un
4 su bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
Sosu İçin:
4 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
Yarım su bardağı hindistancevizi

Tencerede un ve toz şekeri karıştırın. Sütü ilave edin. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirip soğutun. 1 çorba kaşığı margarin ekleyin. Vanilyayla birlikte çırpın. Sosu için yumurta, pudra şekeri ve kakaoyu karıştırın. Yarım paket margarini tavada eritip, sosa ekleyin. Köpük Köpük olana dek çırpın. Kaselere ilk önce hazırladığınız kakaoyu kremayı dökün. Üzerine kakaolu sosu yayın. hindistanceviziyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:6267 • adı:Prenses Tatlısı • gönderen:bcigerli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:35