SAKIZLI KAKAOLU MUHALLEBİ

Malzemeler:
Beyaz muhallebi için:
1,5 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı mısır nişastası
5,5 su bardağı süt
1 su bardağı soğuk su
3 adet nohut büyüklüğünde çam sakızı
1 su bardağı ince çekilmiş şamfıstığı
Kakaolu muhallebi için:
5,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı ılık su
1 su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı mısır nişastası
50 gr margarin

Orta ateşte, ocağın üzerindeki tencereye, süt koyup, şekeri ilave edin. Sakızları havanda dövüp sütün içine ekleyin. Sütü, şeker ve sakızı birlikte karıştırarak kaynamaya bırakın. Bu sırada mısır nişastasını başka bir kapta, 1 bardak soğuksu ile iyice çırparak karıştırın. Nişastanın topaklanmamasına özen gösterin. Süt kaynamaya başlayınca içine fıstıkları ilave edin. Hazırladığınız nişastayı yavaş yavaş tenceredeki sütün üzerine dökün. Bu sırada sütü bir kaşık yada çırpıcı ile sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin. Tüm karışımı orta ateşte 1-2 dakika kaynatıp ocağı kapatın. Hazırladığınız tatlıyı içini suyla çalkalayıp ıslattığınız cam bir kaba dökerek soğumaya bırakın. Ya da yuvarlak veya kare bir borcamı ıslatıp dökün. Buzdolabında en az lsaat bekletin. Kakaolu muhallebiyi hazırlamak için; kakao ve ılık suyu orta boy bir tencereye aktarıp tel çırpıcı yardımıyla ezin. Üzerine yumurta, şeker, vanilya, un ve nişastayı ekleyip sütü de azar azar ilave edin. Kısık ateşin üzerinde kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca yağı ekleyip ocaktan alın. Mikser yardımıyla 5-6 dakika kadar çırpıp buzdolabından çıkardığınız beyaz muhallebinin üzerine aktarın. Üzerini düzelttikten sonra buzdolabında en az 4-5 saat bekletin. Servise sunmadan önce kalıbı sağa sola sallayarak servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:46087 • adı:Sakızlı Kakaolu Muhallebi • gönderen:serap71 • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:06