ŞEFTALİLİ RULO TATLI

1 litre süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
100 gram tereyağı
2 paket vanilya
2/3 su bardağı hindistancevizi
3 şeftali
1 paket toz krem şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
Taze nane yaprakları

Un, süt, şeker, vanilyayı tencereye alın ve orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Tereyağını ekleyip birkaç dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Mikserle 5 dakika çırpın.
Dikdörtgen bir kabın tabanına Hindistan cevizini serpiştirin. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün ve buzdolabında 3-4 saat bekletin.
Krem şantiyi süt ile katılaşıncaya kadar çırparak tatlının üzerine yayın. Şeftalilerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve krem şantinin üzerine serpiştirin. 1 saat daha buzdolabında beklettikten sonra dilimler keserek rulo şeklinde sarın ve servis tabağına yerleştirin.
Üzerini şeftali dilimleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:143772 • adı:Şeftalili Rulo Tatlı • gönderen:karnak • indirme tarihi:09.05.2024 - 16:41