



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TATLI

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

Bisküvili taban:

15 adet kakaolu petit beurre bisküvi

100 g eritilmiş tereyağı

Şeftalili karışım:

2 poşet Dr. Oetker Tartjôle

1 çay bardağı toz şeker

3 çay bardağı su

2 çay bardağı şeftali (püre haline getirilmiş)

2 adet şeftali (küp şeklinde doğranmış)

Sakızlı muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3 su bardağı süt

25 g margarin

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Bisküvileri blenderda ufalayın. Eritilmiş ve ılıtılmış tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Yağlanmış kalıba yayın, kaşığın tersi ile bastırarak düzeltin.

Tartjôle'leri toz şeker ile karıştırın. Suyu ve şeftali püresini ilave edip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Pişirdiğiniz jölenin 1 çay bardağını üzeri için ayırıp, kalanına küp şeklinde doğranmış şeftalileri ilave edin ve bisküvili tabanın üzerine dökün. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve donuncaya kadar bekletin.

Sakızlı muhallebiyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ilave edin, 4 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Oda sıcaklığına geldiğinde bir çırpma kabına alın, mikser ile 5 dakika çırpın ve şeftalili karışımın üzerine yayın.

Ayırdığınız 1 çay bardağı jöleyi kısık ateşte akışkan hale gelinceye kadar (kısa bir süre) ısıtın ve sakızlı muhallebinin üzerine gezdirerek dökün.

Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



