SÜTLÜ HAVUÇ TATLISI

2 paket toz krem şanti
2 bardak süt
30 adet bebe bisküvisi
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
3 adet havuç
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
4 adet havuç
8 yemek kaşığı toz şeker

3 adet havucu rendeleyip, toz şekerle birlikte 5-6 dakika pişirin. Soğutup, sütle hazırladığınız krem şanti, vanilya ve kırılmış bebe bisküvileriyle yoğurun. 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Üzeri için, bir tavada rendelenmiş havuçları ve toz şekeri su katmadan 10 dakika karıştırarak pişirin. İyice soğumasını bekleyin.
Düz bir tepsiye yaydığınız alüminyum folyonun üzerini bu karışımla kaplayın. Dolapta beklettiğiniz havuçlu harcı üzerine yayın. Folyoyla yuvarlayarak, silindir haline getirin. Her iki tarafını sıkıştırıp dağılmasını engelleyin. Buzlukta 3 saat bekletin. Folyoyu çıkarıp, dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143667 • adı:Sütlü Havuç Tatlısı • gönderen:azade • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:08