



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KAKAOLU SICAK İÇECEK

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

Kakaolu karışım için:

3 su bardağı süt

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası (silme)

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 çay bardağı krema

Marshmallow

Sütü bir tencereye alın. Üzerine toz şeker, kakao, şekerli vanilin ve mısır nişastasını ekleyin, el çırpıcısı ile karıştırın. Orta ateş üzerinde sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın.

Kremayı çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Hazırladığınız kakaolu içeceği fincanların 1/3'ü boş kalacak şekilde doldurun. Üzerlerine krema sıkın, marshmallow ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

