



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRIFLE

1 paket kedi dili bisküvi
1 yemek kaşığı pudra şekeri
400 ml krema
1 paket vanilya
Doğranmış çilek
İri rendelenmiş çikolata
Puding için:
2 yumurta
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı toz şeker
200 ml krema
1 su bardağından iki parmak fazla süt
1.5 su bardağı damla çikolata

Çay yanına değişik tatlı arayanların kurtarıcısı olan trifle tarifine bayılacaksınız. Önce pudingi yapmaya başlayın. Nişasta, şeker ve kakaoyu tencerede karıştırın. Süt, krema ve yumurtaları ekleyerek iyice çırpın. Damla çikolataları ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Pudingi bir kâseye aktarın ve karıştırarak soğutun. Başka bir kapta kremaya pudra şekeri ve vanilya ekleyerek mikserle koyulaşmaya kadar çırpın. Kedi dili bisküvileri doğrayıp yarısını servis kâsesinin tabanına yayın. Çilek ve çikolata rendesinin yarısını ekleyin. Çırpılmış kremanın yarısını çileklerin üzerine yayın. Soğuyan pudingi kremanın üzerine ekleyin. Kalan bisküvi, çilek ve çikolatayı aynı şekilde ekleyin. Kremayı en üste ekleyin. İsteğe göre çikolata ve çilek ile süsleyin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

