



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRIFLE

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

Jel:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

Bisküvili puding:

1 paket Dr. Oetker Bisküvili Puding

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

Süslemek için:

1 adet çilek

Suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Yaklaşık 15-20 cm çapındaki bir cam kaseye çileklerin yarısını koyun. Hazırladığınız jeli 10-15 dakika bekletip çileklerin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1,5-2 saat bekletin.

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımını ekleyin. Orta ateşte el çırpıcısı ile sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda tatlıyı çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 2 dakika çırpın. Daha sonra arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan tatlının yarısını jelin üzerine kaşık ile yayın. Bisküvi parçalarının yarısını serpin ve kalan çilekleri sıralayın. Kalan tatlıyı çileklerin üzerine yayın. Kalan bisküvi parçalarını serpin, çilek ile süsleyin ve servis yapın.

