VİŞNE SOSLU BÜSKİVİLİ PASTA

1 paket petibör bisküvi
Vişneli muhallebi için:
3 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
3 su bardağı vişne suyu
2 paket vanilya
Sade muhallebi için:
4 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
3 su bardağı süt
2 paket vanilya
1.2 çorba kaşığı margarin
Üzeri için:
Boncuk şekerleme

Tencereye vişneli muhallebinin vanilya dışındaki malzemelerini alıp vişne suyunu yavaş yavaş döküp çırpma teliyle çırpıyoruz ve tencereyi ocağa alıp sürekli karıştırarak muhallebiyi pişiriyoruz Aynı şekilde sade muhallebimizide margarin ve vanilya dışındaki malzemeleri karıştırıp pişiriyoruz ateşten alınca vişneli muhallebiye 2 vanilya, sade muhallebiye ise margarin ve 1 vanilyayı ilave edip her ikisinide soğumaya bırakıyoruz Soğuyunca da mikser veya blender ile iyice çırpıyoruz iikisinide ayrı ayrı eğer kıvamları koyu olmuş ise sade olana süt vişneliyede vişne suyu ilave edip çırpabilirsiniz 1 paket petibör bisküvimizi yanımıza alıp aralarına bir sade 1 vişneli muhallebi gelecek şekilde sürüp dikdörtgen kalıba yerleştiriyoruz Buzdolabında yarım saat dinlendiriyoruz dolaptan alıp kalıptan ters çevirerek çıkarıyoruz Artan sade muhallebimize biraz daha süt ilave edip kıvamını akışkan hale getirip pastamızı sıvıyoruz, kıvamını açmamızın nedeni muhallebiyi sürerken kolaylık olsun Son olarak üzerine boncuk şekerlemelerle süsleyip servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:132429 • adı:Vişne Soslu Büskivili Pasta • gönderen:vaha sıvacı • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:58