VİŞNELİ ÇİKOLATALI TATLI

Malzeme
- 1 paket Çikolatalı kare bisküvi
- 2 su bardağı vişne suyu
- Sosu:
- 1 l süt
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 1 paket siyah çikolata rendesi
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık

Hazırlanışı
1. Küçük bir kâseye az süt koyup kalan sütü derin bir tencereye koyup orta ateşte kaynamaya bırakın. Kâseye ayırdığınız sütün içine unu ve nişastayı koyup iyice karıştırın. Hazırladığınız sütlü?unlu ve nişastalı karışımı devamlı karıştırarak kaynayan süte ilave edin. En son olarak içine 1 su bardağı şekeri ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Pişen tatlıyı hafifçe ılıtın.
2. Çikolatalı bisküvileri vişne suyuna batırıp tek kat olarak servis tabağının içine dizin. Üzerlerine rende çikolata ve çekilmiş fındıkların yarısını serpin. Artan vişne suyunu en son kaptaki bisküvilerin üzerine dökün.
3. Ilınan sosun içine önceden 5 dakika oda sıcaklığında beklettiğiniz 1 kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ilave edip iyice karıştırın.
4. Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeli sosu tatlının üzerine döküp üzerini kaşığın sırtı ile hafifçe düzeltin.
5. Kalan çikolata rendesini ve fındıkları en son üzerine serpip buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra arzuya göre vanilyalı dondurma veya çikolata sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29129 • adı:Vişneli Çikolatalı Tatlı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:23