VİŞNELİ HELEZON

https://www.droetker.com.tr

1 poşet Dr. Oetker Sütlaç
3,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Tartjöle
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı vişne suyu
1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

Sütü bir tencereye boşaltın ve üzerine sütlaç poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 5 dakika daha pişirmeye devam edin.
Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Sütlacı krema sıkma torbasına doldurun. Tek kişilik servis tabaklarına helezon şeklinde sıkın.
Tartjöle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine toz şekeri ilave edip kaşık ile karıştırın. Vişne suyunu ekleyin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha pişirin. Vişne tanelerini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
Tatlı kaşığı yardımı ile hazırladığınız vişneli tart jölesini sütlaçların arasındaki boşluklara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:164523 • adı:Vişneli Helezon • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:09.05.2024 - 09:15