



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PASTACI KREMALİ GÜLLAÇ

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

Islatmak için:

4 su bardağı süt

1,5 su bardağı toz şeker

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Güllaç:

3 adet güllaç

Sos için:

0,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1,5 çay bardağı vişne suyu

1,5 tatlı kaşığı toz şeker

Kalıp:

6 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde kap

4 su bardağı süt ve toz şekeri bir tencereye alın. Arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp arada karıştırarak ılıtın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

Güllaç yapraklarının her birini mutfak makası ile 8 eşit üçgen parçaya kesin. Toplam 24 adet üçgen parça elde edin. İliyan sütü geniş bir tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarından 4 adedini teker teker süte batırıp sivri kısımlarını kalıbın dışında bırakarak kalıbı kaplayacak şekilde yerleştirin. Bir miktar pastacı kreması ve 5-6 adet vişne koyun. Kalıbın dışında kalan güllaç yapraklarını vişnelerin üzerine kapatın. Diğer güllaç yapraklarını da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine kalan sütü paylaşın ve buzdolabında 2 saat bekletin.

Nişasta, vişne suyu ve toz şekeri bir tencereye alın ve kaşık ile karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Güllaçları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine vişneli sos dökün ve servis yapın.



