YÜZEN ADA

1 yemek kaşığı Margarin
2 Yemek Kaşığı Kakao
1 Yemek Kaşığı Un
1 Yemek Kaşığı Nişasta
1/2 Su bardağı Şeker
6 Su bardağı Süt
1 Paket Vanilya
1/2 Paket Krema
1 Paket Çilekli Puding
15 Adet Beze

Kakaoyu, 1 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı nişastayı ve yarım su bardağı tozşekeri tencereye alıp, karıştıralım. Sütün 2 buçuk bardağını ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyip, sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım. Üzerine 1 paket vanilyayı ve yarım paket kremayı ekleyip, mikserde 2 dakika çırpalım. Kakaolu kremanın 3 çorba kaşığı ayıralım. Ayrı bir kapta çilekli pudingi kalan iki buçuk bardak sütle pişirelim. Ateşten alalım ve soğutalım10 adet bezeyi iri parçalar halinde kıralım. Çilekli pudingi kuplara boşaltalım ve üzerine ufalanmış bezeleri serpelim. Ayırdığımız kırılmamış 5 bezeyi kalan kakaolu pudingin içine batırıp, çıkaralım ve birer tane kupların üzerine koyalım. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:107834 • adı:Yüzen Ada • gönderen:limontuzu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:27