

Altin Kesesi

Malzemeler

Krep icin:

2 yumurta

2 yemek kasigi kakao

1,5 yemek kasigi seker

1 su bardagi un

1 su bardagi sut

1 yemek kasigi tahin

Limon kabugu rendesi

Krema icin:

3 su bardagi sut

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi nisasta

1 yumurta

1 su bardagi seker

Vanilya, limon kabugu rendesi

1 paket krem santi

3/4 su bardagi soguk sut

Uzeri icin:

Yenilebilir altin rengi parilti tozu

Yapilisi

Krema icin butun malzeme derin bir tencereye alinip cirpilir. Karistirilerek kaynayana kadar pisirilir ve sogumaya birakilir. Krema soguduktan sonra soguk sutle cirpilmis santi eklenip karistirilir. Krep malzemeleri cirpilir. Krep tavasi bir kereligine mahsus olmak uzere yaglanir, peceteyle fazla yagi alinir. Krep hamurundan ikiser yemek kasigi alinip kizgin tavaya dokulur. Kasigin sirtiyla uzeri yayilir. Altı pisince bicagin ucuyla kenarından hafifce kaldırılır ve tersi çevrilir. Hamur bitene kadar bu şekilde küçük yuvarlak krepler pisirilir. Her yuvarlagın içine bir tatlı kasığı kadar krema konur. Krebin bir tarafından başlayıp kurdanla zig zag yaparak bohça şekli verilir. Üzerine yenilebilir altın rengi parlak tozu serpilerek süsleme tamamlanır.