

Beyaz Ruya

Malzemeler

1 litre sut
1 su bardagi + 2 yemek kasigi un
1 su bardagi + 2 yemek kasigi seker
2 adet yumurta sarisi
2 paket vanilya
1 paket krema (200 ml)
2 yemek kasigi labne peynir
60 gr teremyag
2 paket eti kakaolu biskuvi

Yapilisi

Biskuviler, rondodo cekilerek, toz haline getirilir.

Sut, un, seker, vanilya ve yumurta sarilari bir tencereye konularak, mikserle cirpilir.

Mikserle cirpildikten sonra kisik ateste, muhallebi kivamina gelinceye kadar, tel cirpici ile karistirilir.

Baloncuklar cikmaya baslayinca, tencere ocaktan alinir.

Teremyag ve labne peyniri, tencereye konularak, tel cirpici ile karistirilir.

Ayri bir kapta krema, mikserle koyulasincaya kadar cirpilir. (en fazla 5 dakika)

Krema da tencereye aktarilarak mikserle, 10-15 dakika karistirilir.

Icine koyacaginiz; kase, fincan, kadeh veya tek kullanimlik kaplara, en altta biskuvi tozu, uzerine krema karisimi, tekrar biskuvi tozu olacak sekilde koyabilirsiniz.

Buzdolabinda en az 1 saat bekletilerek, soguk olarak servis edilir.