

Dondurmali Sadrazam Lokumu

Malzemeler

3 adet yumurta

2 cay bardagi toz seker

3 cay bardagi un

Yarim cay bardagi sut

Yarim cay bardagi siviyağ

1 tatli kasigi kabartma tozu

2 yemek kasigi kakao

Krema icin;

1 bardagi sut

1 yemek kasigi nisasta

1 cay bardagi toz seker

1 tatli kasigi vanilya aromasi

1 yemek margarin

Uzeri icin;

Hindistan cevizi rendesi

Antep Fistigi

1-2 su bardagi sut (Pandispanyayi hindistan cevizine bulamak icin isteğe göre)

Yapilisi

Yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin.

Un, kakao ve kabartma tozunu eleyerek karistirin.

Firin tepsisine yağli kagit serip hamuru ince bir tabaka seklinde yayın.

Onceden isitilmis 170 derecelik firinda 10 dk. pisirin.

Pisirdiginiz keki firindan cikarttikten 2-3 dakika sonra 1 kez rulo yapin ve acin.

Soguttugunuz kekten esit dikdortgen parcalar kesin.

Kestiginiz parcalari yağli kagittan dikkatlice cikarip uzereine 1 yemek kasigi kadar soguyan kremadan surun ve rulo yapin. RuloYu hindistan cevizine bulayip tabaga alin, uzereine biraz fistic serpin. Dondurma ile servis yapin. Dondurmayi da hazır almayayim kendim yapmak istiyorum diyenler icin de, asagidaki siteye bir ugrayin deriz. Altin gunlerinde kekinden dondurmasina tamamen el yapimi demek icin iyi bir tatli :)