

Hindistan Cevizli Visne Tatlısı

Malzemeler

yarım pasta keki

1 lt. sut

1 su b. toz seker

1 corba k. misir nisastasi

2 corba k. pirinc unu

1 su b. hindistan cevizi

1 pk. vanilya

VISNE SOSU ICIN:

400 gr. visne

1 cay b. toz seker

1 su b. su

1 corba k. nisasta

Yapılısı

Keki kare cam fırın kabına alıyoruz ve elimizle ufalıyoruz. Sutu tencereye koyuyoruz. İçine sekeri, nisastayı, pirinc ununu ve vanilyayı koyuyoruz. Cırpma teliyle karıştırarak pisirmeye baslıyoruz. Göz göz olup kaynamaya baslayınca karıstırmayı bırakmadan içine hindistan cevizini ilave edip karıstırıyoruz. Altını kapatıyoruz ve ufaladığımız kekin üzerine gezdirerek dokuyoruz. Kegin üzerini tamamen kaplıyoruz.

Visneyi ayrı bir tencereye alıyoruz. İçine suyunu dokup kaynatıyoruz. Kaynamaya baslayınca sekerini ilave ediyoruz. Nisastanın içine az su koyarak, nisastayı eritiyoruz.

Nisastayı da visne tenceresine dokerek karıstırıyoruz. Kivamını baglıyoruz ve biraz daha kaynatıyoruz. Tatlinin kreması biraz soguyup kabuk baglayınca üzerine visneli sosu dokuyoruz. Soguyunca servis ediyoruz.

ellerimize saglik