

Kakaolu Sultan Sarmasi

Malzemeler

4 Yemek kasigi Kakao
1 Poset Krem Santi
4 Su bardagi Sut
1 Tatli kasigi Tereyagi
Yarim Su bardagi Toz Seker
1 Su bardagi Un
1 Paket Vanilya
Kararinda Hindistan Cevizi
Krem Santisi Icin:
1 Su bardagi Sut

Yapilisi

Firin tepsisine ya da dikdortgen bir borcama bolca hindistan cevizini serpin. Genis bir tencereye sut, un, seker ve kakaoyu koyarak muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Tereyagi ve vanilya ilave ederek mikser ile 3-4 dakika cirpin. Hindistan cevizi serptiginiz tepsinize ince olacak sekilde dokun. Bir kasigi islatip uzerini duzeltin. Oda sicakliginda bekletip oda sicakligina geldiginde buzdolabina koyun ve 1-2 saat bekletin. Krem santiyi sutle cirparak hazirlayin. Ince sekilde muhallebinin uzerine yayin. Tatlinizi buzdolabinda bir gece bekletin. Istege bagli buyuklukte dikdortgen dilimler kesin ve rulo seklinde sarip, servis yapin.
ellerimize saglik:)