

Kalıpta Gullac

Malzemeler

28 cm kelepceli kalıp için:

1/2 paket gullac

1/2 litre süt

1/2 su bardağı şeker

1/2 çay bardağı gül suyu

2 avuç visne

1 avuç file fındık

muhallebi için;

1 litre süt

1 su bardağı + 2 yemek kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

2-3 küçük parça damla sakızı (ya da bakkallarda satılan küçük paketlerden 1 tane)

Yapılışı

Muhallebi için, sütü, unu ve toz şekeri pisirme tenceresine alın. Topaklanma olmaması için sürekli karıştırarak orta ateşte pısmeye başlayın. Süt kaynama noktasına gelince sakızları ekleyerek koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak, yaklaşık 5 dakika pısmeye devam edin. Daha pürüzsüz bir kıvam için, atesten alın ve el mikserinden geçirin.

Sütü, gül suyunu ve şekeri karıştırın ve bir tasım kaynatın.

Kalıba katkat gullacları yerleştirin ve kepçeyle sıcak sütün dokerecek şekilde ısıtın. Bu işlemi 6-8 kat gullac ile tekrarlayın. Muhallebiyi dokun ve esit olacak şekilde bir spatula yardımıyla yayın. Visneleri ve file fındığın yarısını da muhallebinin üzerine esit şekilde dağıtın. Tekrar 6 kat gullac ve sıcak süt ile, tabanda uyguladığınız işlemi uygulayın. Katmanları ekledikçe, elinizle hafifçe bastırarak fazla süt koymadığınızdan emin olun. Buzdolabında soğumaya bırakın. Gül ve visnelerle süsleyerek servis edin.