

Karamelli Etimek Tatlısı

Malzemeler

1 paket etimek

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Muhallebi için :

1 litre süt

Yarım su bardağı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı toz şeker

2 paket vanilya

100 gr margarin

1 paket toz krem şanti

Üzeri için;

karamelli çikolata rendesi

Yapılışı

Etimekleri tatlıyı yapacağınız tepsiye yerleştirin.

Toz şekeri tencereye alıp çok kısık ateşte karıştırarak erimesini sağlayın. Şeker karamel rengi almaya başlayınca ve topaklanmaya başlayınca üzerine 2 su bardağı su ekleyin. Serbetteki şekerleri iyice eriyene kadar ocakta kaynamaya bırakın. Serbet kıvamına gelince ocağın altını kapatıp etimeklerin üzerine dökün. Sogumaya bırakın.

Muhallebi için gerekli malzemelerden vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pisirin. Kaynayınca içine vanilyaları ekleyin. Sogumaya bırakın.

Muhallebiye 1 paket toz krem şantiyi ekleyip mikserle iyice çırpın. (bu aşamada muhallebiniz katılaşır biraz daha süt ilave edebilirsiniz). Muhallebiyi etimeklerin üzerine dökün. En az 3-4 saat buzdolabında bekletip servis edin.