

Saray Tatlisi

Malzemeler

Keki için:

5 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Muhallebi için:

2 yemek kasigi tereyagi

1 bardak un

1 su bardagi seker

3 bardak sut

Serbeti için:

2 su bardagi seker

2 su bardagi su

Limon

Yapilisi

Pandispanya için tum malzeme kuru bir cam kaseye alinip mikserle cirpilir. Kare kalip yaglanip unlandiktan sonra pandispanya harci yayilir. Onceden isitilmis 175 derecede firinin kapagi acilmadan pisirilir. Oda sicakliginda bekletilerek soguduktan sonra enlemesine kesilir. Krema için tencereye tum malzeme alinip devamlı karistirilarak koyu kıvamli bir krema hazirlanir. Krema ilidiktan sonra pandispanyanın arasina yayilir. Su ve seker kaynatilarak hazirlanan serbet kremali pandispanyanın uzerine gezdirilir. Hindistancevizi ve visne ile suslenerek servis yapilir.