Kıbrıs Tatlısı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Kek için:

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı hindistan cevizi
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 paket kabartma tozu

□□ Şerbeti için:

- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

□□ Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilin
- 1 paket krem şanti

□□ Üzeri için:

- Hindistan cevizi

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu kaynat, kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Kekin Hazırlanması:

- Yumurta ve şekeri köpük köpük olana kadar çırp.
- Üzerine sıvı yağ, galeta unu, hindistan cevizi, ceviz içi ve kabartma tozunu ekleyerek karıştır.
- Yağlanmış borcama dök ve 180°C'de 30 dakika pişir.

3. Kremanın Hazırlanması:

- Süt, un, nişasta ve şekeri tencerede karıştırarak pişir.
- Kaynadıktan sonra vanilin ekleyip ocaktan al ve soğumaya bırak.
- Soğuyan kremaya toz krem şantiyi ekleyip mikserle çırp.

4. Şerbetleme ve Kremayla Buluşturma:

- Fırından çıkan sıcak kekin üzerine soğuk şerbeti dök ve çekmesini bekle.
- Üzerine hazırlanan kremayı yayarak düzgünce sür.

5. Servis:

- Tatlının üzerine bolca hindistan cevizi serperek süsle.
- Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis et.

>> İpucu: Kıbrıs Tatlısı'nı bir gece buzdolabında bekletirsen, şerbeti tam çeker ve daha lezzetli olur!

Kiraz'ın Mutfağı