

Magnolia (Sütlü & Meyveli Tatlı)

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Muhallebisi için:

- 3 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 1 kutu (200 ml) sıvı krema

□□ Katmanlar için:

- 1 paket bebe bisküvisi (veya burçak bisküvi)
- 1 su bardağı çilek (veya muz, kivi vb.)

Yapılışı:

1. Muhallebinin Hazırlanması:

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencerede çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynamaya başlayınca ocaktan al, vanilin ekleyip karıştır.
- Ilındıktan sonra içine sıvı kremayı ekleyerek mikserle 3-4 dakika çırp.

2. Bisküvi ve Meyvelerin Hazırlanması:

- Bisküvileri rondodan geçirerek un haline getir.
- Meyveleri ince dilimler halinde doğra.

3. Katmanları Hazırlama:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kuplara veya kaselere önce bir kat bisküvi, sonra muhallebi, ardından meyve ekleyerek kat kat yerleştir.
- En üstünü çilek, muz ve bisküvi kırıntıları ile süsle.

4. Servis:

- Buzdolabında 2 saat dinlendirerek soğuk servis et.

>> İpucu: Magnolia'yı daha farklı bir lezzet için oreo bisküvisiyle veya fındık kreması ile de hazırlayabilirsin!

Kiraz'ın Mutfağı