

Ptichye Moloko

Toplam 155 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

10 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 2/10

Ptichye moloko, hafif köpüksü katmanlı çikolata ile tamamlanan, Sovyet sonrası mutfakta nostaljik değeri yüksek yumuşak bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta akı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 120 gr Bitter çikolata
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Sütlü taban hazırlayın 10 dakika soğutun.
2. Yumurta aklarını şekerle 4 dakika köpürtün.
3. Köpüğü sütlü karışımı spatula ile katmanlı yapın sönmesin diye.
4. Tatlıyı kalıba alıp 2 saat soğutun.
5. Çikolata kaplamayı üstüne yayın ve 20 dakika bekletin.

PÜF NOKTASI

Köpüklü katmanları kalıba aldıktan sonra 30 dakika soğutmak çikolata dökülürken bozulmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimler halinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta