

Ptichye Moloko

Toplam 35 dk

Hazırlama 25 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

- Sütlü karışımı hazırlayarak köpürtmeye başlayın.
- Yumurta aklarını şekerle köpürtüp karışım ekleyin.
- Tatlıya kalıba alıp çikolata ile tamamlayarak soğutun.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimler halinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta