



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Erdbeertraum

Çilek Rüyası



6 Gläser Milch
1 ½ Gläser Zucker
1 ½ Gläser Reismehl
½ Teeglas Speisestärke
2 Packung Vanille
Walnußgroße Margarine
Für die Erdbeersoße:
2 Gläser Erdbeere
5 EL Zucker

- # Die gesäuberten und ausgewaschenen Erdbeeren in den Mixer geben und zu einem Püree verarbeiten. In einen kleinen Topf umfüllen, 5 Eßlöffel Zucker dazu geben, bei schwacher Hitze kochen, abkühlen lassen.
- # In einen anderen Topf kochende Milch, 1 ½ Gläser Zucker, Reismehl und Speisestärke geben. Zuerst kalt mischen, dann auf mittlerer Hitze unter umrühren kochen.
- # Wenn die Mischung eine Pudding ähnliche Konsistenz erlangt hat, vom Herd nehmen. Vanille und Margarine dazugeben und mit dem Rührbesen oder dem Handmixer umrühren (Ab und an umrühren bis es abgekühlt ist). Währenddessen ist die Erdbeersoße abgekühlt.
- # In die Pudding ähnliche Mischung 3 Eßlöffel Erdbeersoße untermischen, hierdurch erhält man eine rosarote Farbe.
- # In eine Kompottschale oder Eisbecher zuerst einen Eßlöffel Erdbeersoße und dann 3-4 Eßlöffel von der Puddingmischung hineingeben. Dieser Vorgang wird solange gemacht bis die Schale voll ist. Ganz oben muß unbedingt eine Lage Erdbeersoße sein.
- # Der Erdbeertraum sollte mindestens 2 Stunden in dem untersten Fach des Kühlschranks ruhen, dann servieren.

Tipp: Bevor die Erdbeersoße und der Pudding vermischt werden sollte sie abgekühlt sein ansonsten wird die Farbe nicht so gut ausfallen.