

Ingrediënten

Përbërësit

3 pudinga vanilje

1 lt qumësht

5 lugë sheqer

3 banane

450 gr biskota cilindo lloj

krem pana (shllag)



Recept

Hapat

Sheqerin dhe qumeshtin e perziejme(ndajme nje gote qumesht te ftohet)

Me qumshtin e ftohet tretim pluhurin e pudingave, kurse pjesen tjeter te qumeshtit e veme te vloje

Kur qumeshti vlon,shtojme perzierjen dhe perziejme derisa te trashet

Largojme enen nga zjarri, Biskotat i thyejme ne copeza te vogla. Ne ene ku eshte zier pudinga qesim biskotat e thyera dhe bananet e grira ne copeza te vogla

Perziejm te gjitha bashke dhe masen e shtrijme ne kallep te rumbullaket me madhesi 26 te mbuluar me plastfolie

Pasi embelsira ftohet tundim krem panen sipas udhezimit ne qeske dhe dekorojme duke bere vijeza me nje rremojce

Bron



<http://yummania.com/torte-qe-nuk-piqet/>

Info Martine Lycke - 07/12/2018

Vertaling via Koken en Bakken



أم مريم * 3 zakjes vanillepudding poeder(kan je bij turkse winkels vinden)
 * 1 liter melk
 * 5 eetlepels suiker
 * 3 bananen
 * 450 gram bijv mariakoekjes(mag je overigens zelf bepalen welke je gebruikt)
 * Slagroom

Van de 1 liter melk hou je 1 beker apart. De overige melk meng je samen met suiker. Deze zet je op het vuur om te laten koken. In de beker die je apart hebt gehouden doe je de 3 zakjes vanillepudding poeder en deze meng je goed samen. Geen klonters aan overhouden. Als de melk en suiker op het vuur koken doe je je mengsel van melk en vanillepudding poeder erbij. Deze blijf je roeren tot deze dik wordt. Als deze dik is geworden haal je hem van het vuur.

De koekjes die maal je tot kleine stukjes, dus niet fijn. De bananen snij je ook in kleine stukjes en samen met de koekjes gooi je deze in je mengsel die je net hebt gemaakt en mix je alles in een, gewoon met je lepel. Deze doe je in een springvorm van 26cm en bedek je met folie.

Als deze koud genoeg is, dus zeker een paar uur in de koelkast, hoe langer hoe beter, kan je de slagroom opkloppen en hiermee een topping maken.

Grote kom :

150 g vanillepoeder afgewogen

Wat koude melk

Omroeren en opzizetten

In kookpot

5 el suiker

Rest van de 1 l melk

Opwarmen

Bij de vanillepoeder gieten

Omroeren

En opnieuw in de kookpot

Roeren tot vanillecrème dik is

In koud water zetten

Grote kom :

3 bananen in schijfjes

300 g boudoirs in kleine stukjes gesneden, nog een aantal over, dus iets minder

Afgekoelde vanillecrème eronder mengen

Vorm van 26cm met folie bekleden

Crème erin gieten, aanduwen en met folie in ijskast verder laten afkoelen en opstijven

Crème santi opkloppen, heb 2 pakjes gebruikt

Ook afgewerkt met wat chocoladeschilfers en bresilienne nootjes

Fotos

