



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Kahveli Bisküvili Kupa Tatlısı



**Süre:** 30 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

## Malzemeler:

- 500 ml süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 1 su bardağı kahve
- 12 keredili bisküvi

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

## Ön Hazırlık:

Sütlü karışımın bütün ölçülerini ocağa başlamadan çıkarın; nişasta veya unu soğuk sıvıyla açın. Kupları ya da tatlı kalıbını hazır edin ve meyve, kuruyemiş gibi üst malzemeleri ayrı tutun. Kıvam alırken dibinin tutmaması için çırpıcıyı el altında bulundurun.

## Servis Önerisi:

Tatlıyı kuplarda tamamen soğutup buzdolabında kıvamlandırın; meyve, susam veya kuruyemiş dokunuşunu servis anında ekleyin.

## Yapılışı:

### 1. Malzemeleri hazırlayın:

- 500 ml süt, 2 yemek kaşığı nişasta ve 2 yemek kaşığı un malzemelerini ölçün; nişastalı malzemeleri soğuk sıvıyla açın.
- Porsiyon kaplarını ocağa başlamadan önce hazır edin.



## **2. Karışımı pişirin:**

- Sütli karışımı orta ateşte tabanı tutmaması için sürekli karıştırın.
- Koyulaşma başlayınca ateşi azaltıp çiğ un veya nişasta kokusu gidene kadar pişirin.

## **3. Aromayı ekleyin:**

- Meyve püresi, tarçın veya diğer aroma malzemelerini kontrollü biçimde karışıma katın.
- Karışım kaşığının arkasını kapladığında ocaktan alın.

## **4. Porsiyonlayın:**

- Tatlıyı bekletmeden kaplara paylaştırıp ilk sıcaklığını oda sıcaklığında çıkarın.
- Üzerini kapatıp buzdolabında kıvam alana kadar soğutun.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Karışım kaşığının arkasını kaplamalı ve çizilen iz birkaç saniye kalmalıdır. Soğudukça koyulaşacağı için ocakta aşırı katılaştırılmamalı; un veya nişasta kokusu kalmamalıdır. Topak oluşursa sıcak karışımı dikkatle süzün veya kısa süre el blenderından geçirip hemen porsiyonlayın.

## **Saklama:**

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde buzdolabında iki güne kadar saklayın. Koku geçirmemesi ve yüzeyinin kurumaması için kapları hava almayacak şekilde kapatın.

>> **İpucu:** Kahveyi soğutup bisküvileri yalnızca hızlıca batırın; kupalarda muhallebiyle kat kat yerleştirin.