



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 kaşığın 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 kaşığın 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.