

Kahveli Bisküvili Kupa Tatlısı

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme 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 kedidili bisküvi

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kahveyi demleyip geniş, sığ bir kaba alın ve bisküvileri ıslatmadan önce ılınmasını bekleyin. Sütün bir bölümünde nişasta ile unu açın; yumurta sarısı ve şekeri hazırlayın. Kupları tezgâha dizin, kedidili bisküvileri sayıp kahveyi ölçün.

Servis Önerisi:

Kupları buzdolabında en az iki saat soğuttuktan sonra soğuk servis edin. Kahveye batırılmış kedidili katmanlarının ve muhallebinin görünmesi için kupları servis öncesi karıştırmayın; üzerine tarifte olmayan meyve veya kuruyemiş eklemeyin.

Yapılışı:

1. Kahveyi hazırlayın:

- Kahveyi demleyip geniş ve sığ bir kaba alın; bisküvileri batırırken dağılmaması için ılınmasını bekleyin.
- Kedidili bisküvileri kahveye tek tek, her yüzünü çok kısa değdirerek ıslatın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Muhallebi tabanını pişirin:

- Süt, şeker, un ve nişastayı tencerede pürüzsüz olana kadar çırpın. Yumurta sarısını ekleyip orta ateşte sürekli karıştırın.
- Karışım koyulaşıp göz göz olmaya başlayınca ocaktan alın ve vanilini ekleyin.

3. Kupaları katmanlayın:

- Her kupanın tabanına kahveyle ıslatılmış kedidili parçaları yerleştirin; üzerine muhallebi paylaştırın.
- Kalan bisküvi ve muhallebiyi ikinci kat olarak ekleyin; kahveyi bisküviye kontrollü verin, kupada biriktirmeyin.

4. Soğutup servis edin:

- Kupaları oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında en az 2 saat soğutun.
- Muhallebi kıvam alınca soğuk servis edin; tarifte olmayan meyve püresi eklemeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Muhallebi koyulaşıp kaşığın arkasını kapladığında ve çırpıcıdan dökülürken akışını yavaşlattığında pişmiştir. Un ve nişastanın çiğ kokusu kalmamalı; karışımı sürekli çırparak topaklanmasını önleyin. Soğudukça kıvamı daha da oturacağından ocakta aşırı katılaştırmayın.

Saklama:

Kupları üzeri kapalı olarak buzdolabında iki gün içinde tüketin. Bekledikçe kedidili kahveyi çekip yumuşar; bisküvi dokusunun belirgin kalması için tatlıyı mümkünse hazırladığınız gün servis edin.

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

Kiraz'ın Mutfağı