

Ayvalı Kestaneli Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Bursa usulü ayvalı kestaneli kup, yumuşamış ayvalı kestane ve sütlü tabanla buluşturarak serin, zarif ve katmanlı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Ayva
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır unu

Yapılışı

1. Ayvalar küçük küpler halinde doğrayıp yumuşayana kadar 8 dakika pişirin.
2. Süt ile mısır ununu orta ateşte koyulaşana kadar pişirin.
3. Haşlanmış kestaneyi iri kırıp, sıcak muhallebiye karıştırın.
4. Kup bardaklara önce ayva, sonra kestaneli muhallebi şeklinde katmanlayın.
5. Kalan kestaneyi üstüne serpip 1 saat soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvalı 5 dakikadan uzun pişirmemek kup içinde diri parça hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne tarçın serpip tatlı sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş