

# Quebec Pouding Chomeur

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 2/10

Pouding chomeur, sade kek hamurunun üstüne sıcak akçağaç şuruplu krema döküp fırında pişiren Quebec tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1.8 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Kabartma tozu
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 120 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 1.5 su bardağı Akçağaç şurubu
- 0.8 su bardağı Esmer şeker
- 1.5 su bardağı Krema
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılış

- Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın.
- Tereyağı ve toz şekeri 4 dakika açıkken olana kadar çırptın.
- Yumurtaları ve vanilyayı ekleyip karıştırın.
- Unlu karışımı tle dönüşümlü ekleyerek kek hamuru yapın.
- Akçağaç şurubu, esmer şeker ve kremayı 5 dakika kaynatın.
- Hamuru yağlanmış kaba yayın. Sıcak şurubu üstüne yavaşça dökün.
- Pouding chomeuru 180°C fırında 35-40 dakika pişirin ve 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Sıcak şurubu hamura yavaş dökmek kekin yukarı kabarmasını ve posun tabanda kalmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına şekersiz çirpmi krema ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta