

# Suspiro Limeño

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Suspiro limeño, karamelli sütlü kremayla hafif beze ile tamamlayarak Peru'nun yumuşak ve parlak tatlılarından birini hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yoğunlaştırılmış süt
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 2 adet Yumurta akı
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılış

1. Süt ve şekerin yarısını tencerede koyulaşana kadar 12-15 dakika kaynatın.
2. Karşınkaşelere paylaştırıp 10 dakika bekletin.
3. Yumurta aklarını kalan şekerle parlak köpük olana kadar çırpın.
4. Vanilya ekleyip köpüğü sütlü tabanınızın üstüne paylaştırın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kremayı ağlağla koyulaştırmakadifemsi bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabından çıkarıp 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta