

Macar Vişneli İrmik Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 2/10

Macar vişneli irmik kup, sütlü irmiği vişne sosuyla katlayarak serin ve ekşili bir bardak tatlı sunar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı İrmik
- 3 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılış

1. İrmik, süt ve şekerini karıştırarak 6-10 dakika pişirin.
2. Vişneyi kısaca kaynatıp hafif sos yapın.
3. Kup bardaklara irmikli karışımı ve vişneli sosu kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 5 dakika dinlendirip katların oturmasını bekleyin.
5. Tatlıyı 11 dereceye soğuk halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu soğutmak kup içinde katların dağılmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince çekilmiş kakao ve iri kıyılmış Antep fıstığı gezdirip küçük porsiyon tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt