VİŞNELİ KUP

3 dilim kakaolu kek
3 dilim sade kek
1 kase vişne
Peltesi İçin:
600 ml vişne suyu
200 ml su
4 yemek kaşığı nişasta
1/2 su bardağı şeker

Kakaolu ve sade kekler ufalanır.
Bardakların en altına kakaolu kek konulup iyice sıkıştırılır.
Üzerine bir kaç tane vişne serpiştirilir.
Sade kek de kaba konularak sıkıştırılır.
Üzerine bir iki tane daha vişne konulur.
Bu arada bir tencerede nişasta, şeker, vişne suyu ve su koyulaşıncaya kadar pişirilir.
Önceden hazırlanmış bardaklara bir kepçe yardımıyla pay edilir. Bu arada bir bıçak yardımıyla kekler delinerek vişneli pelteyi emmesi sağlanır.
Buzdolabında soğutulduktan sonra servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:115240 • adı:Vişneli Kup • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28