



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA DOLGULU PUDİNGLİ KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 ay bardağı su

50 g tereyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

3 yumurta

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

2 adet kırmızı elma

2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer şeker

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

1 su bardağı krema

2,5 su bardağı süt

Su, tereyağı ve toz şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Un ve nişastayı karıştırıp kaynayan karışıma ekleyin ve oluşan hamuru karıştırarak 1 dakika pişirin. Hamuru ocaktan alın, kabuk tutmaması için arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için aın.

Alt-st pişirme: 210  C

Turbo pişirme: 200  C

Oda sıcaklığına gelen hamuru çırpma kabına alın ve mikser ile çırparak yumurtaları teker teker ekleyin. Toplam 5 dakika ırpıttıktan sonra hamur kabartma tozunu da ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine aralıklı olarak yaklaşık 10-15 adet top şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırın ayarını 150  C'ye düşürün ve 25-30 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Elmaların kabuğunu soyun ve iri küpler şeklinde kesin. Tencereye alın, üzerine toz şeker ve suyu ekleyip elmalar yumuşayınca kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Süre sonunda tencereden suyunu süzerek alın ve soğumaya bırakın.

Krema ve sütü bir tencereye alıp üzerine pudingi ekleyin. Orta ısındaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın. Pudingi oda sıcaklığına gelinceye kadar ara vermeden yavaşça karıştın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Soğuyan elmaları mutfak robotuna alın ve pre haline getirin. Bir kaba alın, üzerine 1-1,5 tatlı kaşığı baharatlı esmer şeker ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Soğuyan topları enlemesine ikiye kesip ilerine elmalı karışımı doldurun ve kapatın. Daha sonra bu topları bıçak ile ortadan ikiye kesin.

Soğuyan pudingi aralarına hazırladığınız elmalı toplardan koyarak kupaara doldurun. Kalan baharatlı esmer şeker ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169860 • ad:Elma Dolgulu Pudingli Kup • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:30