



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELLİ FINDIKLI KUP

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

Karamelli karışım için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

1,5 su bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Fındıklı Puding

2,5 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

Krokan için:

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tereyağı

1 çay bardağı ortadan ikiye bölünmüş fındık

Karamel sos ve suyu bir tencereye alın. El çırpıcısı ile iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Kaynama başlamadan hemen önce jelatini ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Soğuduktan sonra yarılarına kadar dolduracak şekilde kurlara paylaşın, buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Pudingi 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp kahveyi ekleyin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Yarım çay bardağı toz şeker ve 1 çay kaşığı tereyağını metal bir kaba alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın. Fındıkları ilave edin ve karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine döküp yayın. Soğuduktan sonra eliniz ile küçük parçalara kırın. Üst süsleme için bir miktar krokan ayırıp kalanları mutfak robotunda öğütün.

Soğuyan karamelli karışımın üzerine öğütülmüş krokanları paylaşın. Üzerlerine pudingi doldurun. Ayırdığınız krokanlar ile süsleyin ve servis yapın.

