



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ VİŞNELİ KUP

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

Kurabiye için:

80 g tereyağı

80 g Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 su bardağı un

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Dolgu:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 yemek kaşığı toz şeker

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

0,5 su bardağı su

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çikolata Parçalı & Vanilinli

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tereyağı, pudra şekeri ve unu bir kaba alın ve yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyip kısa bir süre daha yoğurun.

Cevizden biraz büyük hamur parçaları koparıp düzeltmeden fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Vişne, toz şeker, mısır nişastası ve suyu tencereye alın ve karıştırın. Orta ateşte pişirin, kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Aralara vişne ve iri parçalara kırılmış kurabiye koyarak kuplara doldurun ve servis yapın.

