



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KUP

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

Dolgu:

2 - 3 adet şeftali

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı çiğ badem

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Şeftalileri yıkayıp kabuklarını soyun. 0,5 cm kalınlığında dilimleyin ve tavaya alın. Toz şeker serpin ve orta ateş üzerine alın. Şeftali dilimlerini 1-2 kez çevirerek şeker eriyip karamelize oluncaya kadar bekletip tavadan alın, bir tabağa sıralayın ve soğumaya bırakın.

Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletip kabuklarını soyun.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Crème Olé'yi aralara karamelize şeftali ve badem koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1 saat bekletip servis yapın.

