



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU KREMALİ ELMALI KUP

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

Elmalı karışım için:

1 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı krema

2 adet küp şeklinde doğranmış kırmızı elma

Dolgu için:

3 adet kedidili bisküvi

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Islatmak için:

1 çay bardağı süt

1 - 2 çay kaşığı çözünebilir kahve

Krema için:

1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Toz şekeri çelik bir tava veya tencereye alın. Düşük ısıdaki ocakta karıştırmadan şeker eriyip karamel rengi oluncaya kadar bekletin. Kremayı ilave edin ve şeker eriyinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Tamamen eriyince küp şeklinde kestiğiniz elmaları ilave edin ve düşük ısıda 1-2 dakika pişirin. Süre sonunda ocaktan alın, arada karıştırarak soğutun.

Kedidili bisküvileri iri küpler şeklinde kesin. Kahveyi 1 çay bardağı süte ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Tiramisu Yap poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın.

Küp şeklindeki kedidili bisküvileri kahveli süt ile ıslatın ve kurlara paylaşın. Üzerine çikolata parçalarını koyun ve kremanın yarısını paylaşın. Elmalı karışımın tanelerinden alarak kurlara paylaşın. Kalan kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve kurlardaki elmaların üzerlerine sıkın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Üzerlerine kakao serpin ve servis yapın.

