



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNICORN KUPLARI

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

Bezeler için:

1 yumurta akı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Puding için:

2 poşet Dr. Oetker Bardakta Puding Muzlu

300 ml buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu için:

5 adet sade petit beurre bisküvi

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Konfeti

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

Alt-üst pişirme: 120 °C

Turbo pişirme: 110 °C

Yumurta akını metal veya cam bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde çırparak pudra şekerini azar

azar ilave edin. Toplamda 5-6 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı eşit miktarlarda 5 ayrı kaseye paylaşın.

Bunlardan birini beyaz bırakıp diğerlerine farklı renklerdeki jel renklendirici ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın.

Pişirme kağıdından 5 adet huni hazırlayın ve karışımları içlerine doldurun. Pişirme kağıdı üzerine 2 adet unicorn şekli sıkın. Kalan karışımları fındık büyüklüğünde toplar şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bardakta puding poşetlerinden birini fincana boşaltın. Üzerine 150 ml soğuk süt ilave edin. Tamamen eriyinceye kadar karıştırın ve 1-2 dakika bekletin. Diğer pudingi de aynı şekilde hazırlayın.

Servis yapacağınız kup veya kaselerin alt kısmına renkli top bezeleri koyun. Üzerlerine hazırladığınız pudinglerden birini paylaşın. İri kırılmış bisküvilerin paylaşın, pasta süsü serpin ve en üste puding koyun.

Hazırladığınız beze ve pasta süsleri ile süsleyip bekletmeden servis yapın.



