



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ CRUMBLE KUP

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

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

Dolgu:

25 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı esmer şeker

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pudingi ilave edin ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar kaşık ile yavaşça karıştırın. Daha sonra buzdolabına alın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, kakao, un, şekerli vanilin ve esmer şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devrinde kırıntılar haline gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı fırın tepsisine alın, eliniz ile parçaları tepsinin içine bastırmadan yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisindeki crumble'ları eliniz ile iri parçalara kırın. Yarısını kupa'lara paylaşın. Üzerlerine vişnelerin ve pudingin yarısını koyun. Çikolata parçaları serpin ve aynı sıralama ile kalan malzemeleri koyun. Çikolata parçaları ile süsleyin ve servis yapın.

