



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CRUMBLE SÜTLAÇ

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

Crumble karışımı:

50 g tereyağı

4 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Vişneli dolgu:

1 su bardağı dondurulmuş çekirdeksiz vişne

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

2 yemek kaşığı toz şeker

Sütlac:

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

3,5 su bardağı süt

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 12 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, un, pudra şekeri ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hamuru fırın tepsisine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Soğutup eliniz ile ufalayın.

Vişneleri bir tencereye alın, üzerine mısır nişastası ve toz şekeri ilave edip iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika ılıtın.

Sütlacı kaselere alın. Üzerlerine vişneleri ve crumble'ları paylaşın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



