



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ MUHALLEBİLİ KUP

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

Vişneli karışım:

2 su bardağı dondurulmuş çekirdeksiz vişne

1,5 yemek kaşığı toz şeker

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

0,5 çay bardağı su

Muhallebi için:

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

1 litre süt

Dolgu için:

1 çay bardağı ortadan ikiye bölünmüş fındık

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

Vişne, toz şeker, mısır nişastası ve suyu bir tencereye alıp iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Sütü bir tencereye koyup üzerine muhallebi poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyun.

Soğuyan muhallebiyi bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Aralara vişneli karışım, fındık ve çikolata parçaları koyarak kuplara doldurun ve servis yapın.

