

Ayval Kestaneli Kup

Toplam 53 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 13 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Bursa usulü ayval kestaneli kup, yumuşamış ayval kestane ve sütlü tabanla buluşturarak serin, zarif ve katmanlı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Ayva
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 0.3 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Ayval küçük kup doğrayarak kestaneleri iri parçalara ayırın.
- Sütlü taban 8 dakika karıştırılarak pişirin, nişasta dibe çökmesin.
- Ayval tavrada 5 dakika yumuşatın ve fazla suyunu çektin.
- Kup tabanına muhallebi, ayva ve kestaneyi sırala yerleştirin, sıralayva kremayla sulandırın.
- Kuplar 30 dakika soğutun, kestane üstte kuru kalacak diye servis öncesi ek kısımları ekleyin.

PÜF NOKTASI

Ayval 5 dakikadan uzun pişirmemek kup içinde diri parça hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne tarçın serperek tatlı sonunda sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş