

# İngiliz Blackcurrant Fool

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

İngiliz blackcurrant fool, kuşüzümünü kremayla hafifçe katlayarak Britanya tatlıları serinin, mor renkli ve kaşıkta yumuşak bir kapanış verir.

## Malzemeler

- 250 gr Siyah frenk üzümü
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Frenk üzümünü şekerle tencereye alın.
2. Meyveyi 6 dakika pişirin, taneler patlasıncaya kadar tamamen reçele dönsün.
3. Meyve karışımını 20 dakika soğutun, sonra kremayla karıştırın ve bekleyin.
4. Kremayı yumuşak tepe olana kadar 2 dakika çırpın.
5. Soğuk meyveyi kremaya mermer desenli katlayıp hemen servis edin, krema morlaşınca renk dönsün.

### PÜF NOKTASI

Meyveyi tamamen püre yapmamak tatlıda hoş bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kup bardakta, üstüne meyve püresi gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Süt