

Çilekli Magnolia

Toplam 155 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 2/10

Vanilyalı muhallebi, bisküvi ve çilekle hazırlanan pratik kuplu tatlı.

Malzemeler

Muhallebi için

- 1 litre Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 adet Yumurta sarısı
- 200 ml Krema
- 1 paket Vanilin
- 200 gr Bebe bisküvisi
- 400 gr Çilek

Yapılış

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencerede çırpın.
- Orta ateşte koyulaşana kadar 12-15 dakika pişirin.
- Ocaktan alın kremaya ve vanilini ekleyip 5 dakika çırpın.
- Bisküviyi kırıp haline getirin, çilekleri dilimleyin.
- Kuplara bisküvi, muhallebi ve çileği kat kat yerleştirin.
- Buzdolabında 2 saat dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi kuplara almadan önce 5 dakika çırpıp pürüzsüz ve hafif bir kıvamda edilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kupları soğutup üstüne çilek koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

