

# Copenhagen Rodrod

Toplam 84 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 2/10

Rodrod, k1rmızı meyvelerini şeker ve nişastayla koyulaştırarak soğuk krema ile servis eden Danimarka yaz tatlısıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Frenk üzümü
- 250 gr Çilek
- 250 gr Ahududu
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Patates nişastas1
- 1 su bardağı Krema

## Yapılış

1. Frenk üzümü, çilek ve ahududuyu y1kay1çilekleri ikiye kesin.
2. Meyveleri su ve şekerle tencereye al1n.
3. Karş1n71dakika meyveler yumuşayana kadar kaynat1n.
4. Patates nişastas1n3yemek kaşığı soğuk suyla aç1n.
5. Tencereyi ateşten al1nişastay1nce ak1tarak karışt1r1n.
6. Tatlı kaselere paylaşt1r1n1 saat soğutun, krema ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nişastay1 kaynar meyveye ateş kapalıyken eklemek parlak k1vareto paks1z verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

1 saat soğuttuktan sonra kenar1nda soğuk krema dökerek kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Süt