

Dut Şerbetli Kadayıf Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 8 dk

5 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Elazığ dut şerbetli kadayıf kup, kavrulmuş kadayıf dut şerbeti ve krema ile katmanlayarak çikolatanın ve gösterişli bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 200 gr Kadayıf
- 0.8 su bardağı Dut şerbeti
- 1 su bardağı Krema
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Kadayıf tel ayırıp tavaya alın.
2. Kadayıf 6 dakika kavurun, rengi altı olsun ama yanmasın.
3. Dut şerbetini 3 dakika 150°C'ye kadar kaynatın.
4. Kup içine kadayıf dut şerbeti ve krema katmanlayarak yerleştirin.
5. Tatlı 20 dakika soğutun, kadayıf üst kat gevrek kalsın.
6. Kadayıf bir kısmını üst süsleme için kuru bırakın.
7. Serviste şerbeti ayrıcazartırmayıkup tabanlağırlımasın.

PÜF NOKTASI

Kadayıf tamamen soğutup katmanlamak için bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıya şük verin, üstüne kadayıf serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt