

# Erikli Haşhaş Krem Kup

Toplam 65 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 2/10

Polonya usulü erikli haşhaş krem kup, sütlü kremay erik ve haşhaşla buluşturarak yumuşak bir kaşık katlısı kurar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Irmik
- 4 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 4 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Erikleri zar büyüklüğünde doğrayıp haşhaş tohumu ile karıştırın.
2. Süt, irmik ve şekeri tencerede pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Kremayı 7 dakika orta ateşte pişirin, dibinin tutmaması için karıştırın.
4. Erik ve haşhaş kremaya katıldıktan sonra 2 dakika daha pişirin.
5. Karşınklara alüminyum streçle kapatıp ve 45 dakika soğutun, yüzeyde kabuk olmasını.
6. Soğuyan kupları kaşıkla hafif karıştırıp erik dilimiyle tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Erikleri çok küçük doğramamak kup içinde meyvenin ayrı katman gibi hissedilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine haşhaş serpip soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten