

# Frambuazlı Kisiel

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 1/10

Frambuazlı kisiel, kırmızı meyveyi nişastayla bağlayarak Polonya mutfağında kupada sunulan parlak, serin ve hafif bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Frambuaz
- 2 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta

## Yapılışı

1. Frambuazları yıkayın, birkaç tanesini servis için ayırın.
2. Frambuaz, su ve şekeri 5 dakika hafif kaynatın.
3. Nişastayı soğuk suyla açın, sıcak meyveye doğrudan eklemeyin.
4. Nişastalı karışımı tencereye aktırın, 2 dakika parlaklaşana kadar pişirin.
5. Kisieli kaselere paylaştırın, ayırıp framбуazlarla soğuk servis edin.
6. Yüzey parlaklığını kaybolmasın diye kaseleri kapatmadan 11 t1n.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı ayrılmak kisielin topaksız kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk ya da 11 t1n servis edin, üstüne birkaç frambuaz yerleştirin.