

# Pancarlı Muhallebi Kup

Toplam 62 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 2/10

İstanbul usulü pancarlı muhallebi kup, sütlü muhallebiyi hafif pancar rengi ve vanilya ile buluşturarak zarif, yumuşak ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.3 su bardağı Pancar suyu
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Vanilya

## Yapılış

- Sütlü muhallebiyi 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Pancar suyunu ayrı kupta süzün, lif kalmasın.
- Pancar suyunu muhallebiye ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Kremayı kupa'lara paylaşarak kıvamı düzeltin.
- Kup tatlısını 10 dakika soğutun, renkli katman otursun.

### PÜF NOKTASI

Pancar suyunu son bölümde eklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne fıstık serpim nar taneleri ekleyin.

## Alerjenler

Süt