

Quebec Pouding Chomeur

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 2/10

Pouding chomeur, sade kek hamurunun üstüne sıcak akçağaç şuruplu krema döküp fırında soslu hale getiren Quebec tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.8 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Kabartma tozu
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 120 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 1.5 su bardağı Akçağaç şurubu
- 0.8 su bardağı Esmer şeker
- 1.5 su bardağı Krema
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

- Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın.
- Tereyağı ve toz şekeri 4 dakika açıkken olana kadar çirpin.
- Yumurtaları ve vanilyayı ekleyip karıştırın.
- Unlu karışımı tle dönüşümlü ekleyerek kek hamuru yapın.
- Akçağaç şurubu, esmer şeker ve kremayı 5 dakika kaynatın.
- Hamuru yağlanmış kaba yayın. Sıcak şurubu üstüne yavaşça dökün.
- Pouding chomeuru 180°C fırında 35-40 dakika pişirin ve 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sıcak şurubu hamura yavaş dökmek kekin yukarı kabarmasını ve sosun tabanda kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına şekersiz çirpin kreması ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta