

Summer Pudding

Toplam 270 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 11/10

Summer pudding, kış meyvelerinin suyunu ekmek dilimlerine geçirerek soğuk servis edilen yumuşak bir Britanya yaz tatlısıdır.

Malzemeler

- 10 dilim Sandviç ekmeği
- 200 gr Çilek
- 150 gr Böğürtlen
- 150 gr Ahududu
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 100 ml Krema

Yapılışı

- Meyveleri şekerle 5 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kalıba ekmek dilimleriyle boşluk kalmadan kaplayın.
- Meyveli karışımını kalıba doldurun.
- Üstünü ekmekle kapatıp 10 dakika bekletin.
- Tatlıyı buzdolabında 4 saat dinlendirin.
- Ters çevirip krema ile soğuk servis edin, kalıba çıkarın.

PÜF NOKTASI

Tatlıyı buzdolabında 4 saat bekletmek meyve suyunun ekmeğe eşit işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında hafif çikolata kreması koyarak soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt