

Macar Vişneli İrmik Kup

Toplam 65 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 2/10

Macar vişneli irmik kup, sütlü irmiği vişne sosuyla katlayarak serin ve ekşili bir bardak tatlı sunar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı İrmik
- 3 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılış

1. İrmik, süt ve şekeri tencerede 8 dakika pişirin.
2. Vişneyi şekerle 4 dakika parlak sos olana kadar kaynatın.
3. İrmik ve vişne sosunu 8 dakika ayrı ayrı 111t1n.
4. Kup bardaklara iki kat kat kat doldurun.
5. Tatlıyı 15 dakika soğutun, kaşık katmanlar bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu soğutmak kup içinde katlarındaki irmik katmanları azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli irmik kupunu soğuk bardakta sunup vişne tanelerini irmikli yüzeyde bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt