

Avustralya Wattleseed Custard Kup

Toplam 144 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 12/10

Avustralya wattleseed custard kup, wattleseed kokusunu yumuşak muhallebiye taşıyarak kahve çağrışımı ve serin bir kaşık tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Wattleseed
- 1 yemek kaşığı Nişastası

Yapılışı

1. Sütü wattleseed ile 5 dakika kısık ateşte ısıtın.
2. Yumurta sarısı şeker ve nişastayı ayrı kapta çırpın.
3. Sıcak sütü yumurtaya yavaş ekleyin, karışımın kesilmesini diye.
4. Custard karışımını 5 dakika kısık ateşte koyulaştırın.
5. Kuplara paylaşırken 1 saat soğutun.
6. Üstüne kırılmış meyve ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi kaynatmadan pişirmek daha parlak bir custard dokusu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Wattleseed custard kupunu soğuk cam bardakta sunup koyu kıvamı bozulmadan kaşıkla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta