


## Ahududu Jelli Kup

4 kup

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



### Malzemeler:

#### Ahududulu jel:

450 g dondurulmuş ahududu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
0,5 çay bardağı su  
2 poşet Dr. Oetker Jelatin

#### Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé  
Çikolata Parçalı & Vanilinli  
2,5 su bardağı buzdolabında  
soğutulmuş süt

### 1 Ahududulu jelin hazırlanışı:

Ahududu, toz şeker ve suyu tencereye alın. Üzerine jelatinleri ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Kupları kenarlı bir tepsi veya muffin kalıbına eğik olarak oturtun. Hazırladığınız jeli, kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

### 2 Crème Olé'nin hazırlanışı:

2,5 su bardağı soğuk sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kuplarda donan ahududulu jellerin üzerine paylaşın ve bekletmeden servis yapın.