

Böğürtlenli Kup 2

Yaklaşık 5 - 6 kup



pratik

🕒 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding
3,5 su bardağı süt

Vişneli karışım:

1,5 su bardağı vişne suyu
0,5 su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 su bardağı böğürtlen

Süslemek için:

10 - 12 adet böğürtlen
taze nane

1 Pudingin hazırlanışı:

3,5 su bardağı sütü bir tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kuplara paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

2 Vişneli karışımın hazırlanışı:

Vişne suyu, su ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve jelatini ilave edin. Eriyinceye kadar karıştırıp ocaktan alın. 20 dakika bekletin ve kuplardaki pudinglerin üzerine paylaşın. Tekrar 10 dakika bekleyip üzerlerine böğürtlenleri batırarak yerleştirin. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

3 Süsleme ve servis:

Kupların üzerini böğürtlen ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.