

Mangolu Kup

Yaklaşık 3 - 4 kup



pratik

🕒 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Krema karışımı için:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Mangolu karışım:

- 1 adet mango
- 1,5 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Üzeri için:

- 1 - 2 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

1 Kremanın hazırlanışı ve pişirme:

Süt, krema, şekerli vanilin ve toz şekerini bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca jelatini ekleyin, ocağı kısın ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15-20 dakika soğutun. Soğuyan tatlıyı kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

2 Mangolu karışımın hazırlanışı:

Mangonun kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde kesin ve tencereye alın. Üzerine su, toz şeker ve mısır nişastasını ekleyip nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ısıdaki ocak üzerine alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan kupların üzerine mangolu karışımı paylaşın, Antep fıstığı ile süsleyin ve servis yapın.