

Çikolatalı Kup Tarifi

Kac kisilik : 6 Hazirlama suresi : 30 dakika Pisirme suresi : 10 dakika



Çikolata Kup Malzemeleri

Çikolatalı Puding için Malzemeler

- 1 su bardağı şeker
- 1 litre süt
- 3 çorba kaşığı buğday nişasta
- 1 paket bitter çikolata
- 1 adet yumurta sarısı

Sunum için Malzemeler

- 1 paket kepekli bisküvi
- mevsim meyveleri

Yapilisi

1. Puding için süttten bir bardak kenara ayırın ve kalan süt ile şekerini bir tencereye alıp şeker eriyinceye kadar ısıtın.
2. Ayırdığınız süte nişasta ve yumurta sarısını ekleyip çırpın ve karıştırarak tencereye ilave edin.
3. Pudinginizi ara ara karıştırarak kıvam alıncaya kadar pişirin.
4. Kıvam aldığında kenara alın küçük kırdığınız çikolataları içine ekleyin ve kendi ısıyla, çikolatalar tamamen eriyinceye kadar sürekli karıştırın.
5. Sunum yapacağınız kaplara iri kırılmış bisküvileri koyun. 2'ye 3'e bölünmüş mevsim meyvelerini yerleştirin ve en üstüne pudigden döküp soğumaya bırakın.

TARIF: Arda Turkmen

Afiyet olsun