

Ahududulu Eton Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Ahududulu Eton kup, beze kırımlarla krema ve ahududuyu katmanlayarak hafif, çiveli Britanya usulü bir tatlı kâsesi yapar.

Malzemeler

- 120 gr Beze
- 1 su bardağı Krema
- 1.5 su bardağı Ahududu
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılış

1. Kremayı pudra şekeriyle birlikte yumuşak kıvamına kadar çırpmak.
2. Bezenin yarısını kırımlarla birlikte ufalayın.
3. Kup bardaklara krema, ahududu ve beze kırımları katmanlı olarak yerleştirin.
4. Kalan ahududuları üst yüzeye paylaştırın.
5. Kupu bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezeyi en son katlamak için kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Şeffaf kupta, üstüne taze ahududu koyarak hemen soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta