

# Bal Katli Medovik Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Bal katli medovik kup, bal aromalı kek parçalarını krema ile buluşturarak yumuşak, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Bal aromalı kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

1. Bal aromalı kek küplerini kup bardakların tabanına paylaştıran taban boşluk b1 rakmadardoldurun.
2. Kremayı koyulaşana kadar çırpıp bal ekleyip tekrar kışçevirin.
3. Kup içinde kek ve kremayı ki kez katmanlayın her kat kaşıkla düzleyin.
4. Tatlıyı buzdolabında 1 saat soğutun, kremanın keke hafifçe işlemesini sağlayın.
5. Kup tatlıyı soğuk verin, medovik katları kaşık darbesiyle belirgin açılısın.

### PÜF NOKTASI

Kek parçalarını küçük kesmek kup içinde daha dengeli katman oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne kırılarak tatlı sonunda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta