# Banoffee Posset

Toplam 20 dk · Hazırlık 12 dk · Pişirme 8 dk · 4 kişilik · Kolay · ~276 kcal · Açlık barı 2/10

Banoffee posset, krema ve muz taban üzerine karamel dokunuşuyla soğutarak ipeksi, tatlı ve kadehte sunulan bir İngiliz tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Krema
- 2 adet Muz
- 4 yemek kaşığı Karamel sos
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılışı

1. Krema ve şekeri küçük tencerede 3 dakika hafif kaynatın.
2. Karışımı ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.
3. Kupa bardaklara karamel sosun yarısını ve dilimlenmiş muzu paylaştırın.
4. Üzerine kremayı dökün kalan karameli gezdirin.
5. Posset'i en az 3 saat soğutup servis edin.

**PÜF NOKTASI**

Kremayı sadece hafif koyulaştırmak posetin kadehte pürüzsüz kalmasını sağlar.

**SERVIS ÖNERISI**

Soğuk kadehte, üstüne muz dilimi koyarak tatlının sonunda servis edin.

## Alerjenler

Süt