

Elmalı Haşhaşlı Kek Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Polonya usulü elmalı haşhaşlı kek kup, ufalanmış keki elma ve haşhaşlı krema ile buluşturarak katmanlı, yumuşak ve serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 adet Elma
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılışı

1. Kek küpü ve Elma ile ana karışım tencerede oluşturun.
2. Elma ve Haşhaş malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
3. Kek küpü karışım kup bardaklara eşit biçimde paylaştırın.
4. Haşhaş ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Haşhaş serpip tatlıyı tabaktan çıkarıp karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı önce küp kesmek kup içinde her kaşıkta meyve hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta