

Elmalı Haşhaşlı Kup

Toplam 16 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Polonya usulü elmalı haşhaşlı kup, elmayı krema ve haşhaşla buluşturarak hafif, kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Elmaları küçük doğrayıp tavada hafif yumuşayana dek 4 dakika çevirin.
2. Kremayı bal ile kaptaki kadar çirpin.
3. Kup bardaklarının tabanına elma parçalarını yerleştirin.
4. Kremayı üst katmana ekleyip haşhaşı üzerine serpin.
5. Tatlıyı 20 dakika soğutup kaşıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı pişirmek kup içinde diri bir meyve dokusu bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt