

Erikli Makowiec Kup

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Erikli makowiec kup, haşhaş kek kırıntılarıyla kremayla katmanlayarak Polonya esintili kaşık tatlı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşhaş kek kırıntısı
- 1 su bardağı Erik
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

- Erikleri küçük küpler halinde doğrayıp bal ile 15 dakika kurutun.
- Kremayı yumuşak tepe oluşturana kadar çirpin.
- Kup bardaklara haşhaş kek kırıntısıyla tabanını kaplayın.
- Erik ve kremayı katlayarak ikinci katı aynı şekilde tamamlayın.
- Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Erik katı ince kullanmak kupun daha net katmanlı görünmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı küçük sunun, üstüne haşhaş serpererek servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten