

Eton Mess Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Eton mess kup, çilek, beze ve kremayla gevşek katmanlayarak Britanya tatlı geleneğinde hafif dağın tıma ferah bir yaz kupu oluşturur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Çilek
- 6 adet Beze
- 1 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılış

1. Kremayı pudra şekeriyle çırpın.
2. Çilek ve bezenin bir kısmını kupa'lara paylaştırın.
3. Krema ekleyip kalan bezeyle tamamlayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezeyi en son eklemek gevrekliğinin korunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıya şük verin, üstüne çilek koyarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta