

Guava Kremalı Tres Leches Kup

Toplam 16 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 2/10

Guava kremalı tres leches kup, sütlü keki guava ve krema ile buluşturarak nemli, meyvemsi ve kutlama havası taşıyan tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Guava püresi

Yapılış

1. Kek küplerini kup bardakları tabanına eşit şekilde yerleştirin.
2. Süt ve kremayı karıştırarak keklerin üzerine yavaşça dökün.
3. Guava püresini katman halinde aralara paylaştırın.
4. Kup tatlıyı en az 1 saat soğutup sütü çekmesini bekleyin.
5. Tatlıyı soğuk olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini azar azar sütlemek kup içinde dağılımları sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne guava sosu gezdirip kivi ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta