

Lamington Kakaolu Kup

Toplam 8 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Avustralya usulü lamington kakaolu kup, kek parçalarını kakao ve hindistanceviziyle buluşturarak serin, yumuşak ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kek küpü
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 3 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi
- 1 su bardağı Krema

Yapılış

1. Kek küplerini geniş kasede kakaoyla hafifçe kaplayın.
2. Krema ve hindistancevizini ayrı kaplarda hazırlayın.
3. Kup bardaklara kek ve kremayı kat kat yerleştirin.
4. Üstüne hindistancevizi serperek 20 dakika soğutun.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki iri küp kesmek kup içinde lamington hissini güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğutun, üstüne hindistan cevizi serpip kaşıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta