

Lamington Trifle Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 2/10

Lamington trifle kup, kakaolu kek küplerini krema ve reçelle buluşturarak yumuşak, hafif nostaljik ve küçük porsiyonluk bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kakaolu kek küpü
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Reçel
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi

Yapılış

1. Kakaolu kek küplerini kup bardakları tabanına paylaştırın.
2. Reçeli keklerin arasına sürüp hafif nemlenmelerini sağlayın.
3. Kremayı üst katmana ekleyin, katları bir kez daha tekrarlayın.
4. Hindistancevizi rendesini üstüne serpererek kupu tamamlayın.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kek küplerini çok büyük bırakmamak katmanları daha dengeli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne reçel çizgisi ve hindistan cevizi ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta