

# Limonlu Trifle Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

İngiltere usulü limonlu trifle kup, limonu krema ve kek parçalarıyla oluşturarak hafif, katmanlı bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Hazırlama kek
- 1 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Limon kreması
- 0.5 su bardağı Çilek

## Yapılış

1. Hazırlama keki küçük küpler halinde doğrayın.
2. Krema ve limon kremasını ayrı kaplarda hazırlayın.
3. Kuplara kek, krema ve limon kremasını kat kat yerleştirin.
4. Üstüne çilek serpip 30 dakika soğutun.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Keki çok küçük parçalamamak kup içinde katman hissini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta