

Lucuma Kremalı Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Lucuma kremalı kup, lucuma püresini süt kreması ve vanilyayla buluşturarak karamelsi, serin ve kaşıkla bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Lucuma püresi
- 1 su bardağı Krema
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

- Kremaya şeker ve vanilyayla yumuşak tepe oluşturana kadar çırpın.
- Lucuma püresini kremaya spatulayla nazikçe yedirin.
- Karşılıklı bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Kup tatlıyı 1 saat buzdolabında dinlendirip kavanozlayın.
- Tatlıyı soğuk olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lucuma püresini aşırı kırmamak için kup içinde yoğun meyve tadı ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğutun, üstüne lucuma püresi çizgisi ve bisküvi kırıkları ekleyin.

Alerjenler

Süt