

Medovik Kupa

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~262 kcal

Açılış 2/10

Medovik kupa, bal aromalı kek parçaları kremayla katmanlayarak yumuşak, ferah ve kaşıkla yenilen bir Rus tatlıdır.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Bal
- 1.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 su bardağı Bisküvi kırntı
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Bal aromalı kek parçaları kupa bardaklara paylaştırın.
- Kremayı yumuşak tepecikler oluşana kadar çırpın.
- Kek ve kremayı kat kat yerleştirin.
- Kup tatlısını 2 saat soğütün.
- Soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Katmanları ince tutmak kupa içinde medovik hissini daha dengeli verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupaları soğütün, üstüne bal gezdirip bisküvi kırntı serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt