

İspanya Portakallı Crema Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

İspanya portakallı crema kup, kremayla portakal kabuğu ile buluşturarak yumuşak ve narenciye kokulu bir bardak tatlı sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yapılışı

- Yumurta sarılarını şekeri açılana kadar çırpın.
- Sütü portakal kabuğu rendesiyle birlikte kaynamadan ocaktan alın.
- Ilık sütü yumurtalara azar azar ekleyin, kesilmeden karıştırın.
- Karışımı düşük ateşte 6-8 dakika kaşığı kaplayacak kıvamda getirin.
- Kup bardaklara paylaşırken en az 2 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kremada acı tat bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne portakal kabuğu ve tarçın serpin.

Alerjenler

Süt

Yumurta